CÔTES-DU-RHÔNE "BELLERUCHE" BLANC





El viñedo de Côtes du Rhône es uno de las más antiguos de Francia.
Hace más de dos mil años, Vienne era una metrópoli de prestigio y fue el punto de origen de estos viñedos. La idea que diferencia los viñedos del norte de los viñedos del sur se remonta al siglo XII.

La reputación de estos vinos traspasa las fronteras de cada región, un real decreto en 1729 especificó la demarcación e instauró el marcado de barricas con las letras "CDR".

Los vinos de Côtes du Rhône, finalmente lograron el reconocimiento oficial del INAO (Institut National des Appelations d'Origine) en 1937 gracias al Barón Le Roy de Boiseaumarié, gran unificador de la región y promotor de las Denominaciones de Origen.

Productor:	M. Chapoutier
Denominación:	Appellation Côtes du Rhône Contrôlée
Origen:	Francia / Vallé du Rhône / Côtes du Rhône Village
Graduación:	13,5 º
Presentación:	75 cl.
Variedades:	Garnacha Blanca 60%, Viognier 15%, Roussanne 10%, Clairette 10%, Bourboulenc 5%
Suelo:	Suelos de marga pedregosa, arcilla y piedra caliza.
Vendimia:	Nocturna, mecánica
Fermentación:	Fermentación alcohólica a baja temperatura
Crianza:	5 meses en cubas de acero inoxidable
Temperatura de servicio:	10-12°C
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de vino:	Blanco

MARIDAJE

Sardinas a la brasa, dorada a la plancha

NOTAS DE CATA

Color: amarillo dorado brillante.
Nariz: intensa y expresiva. Aromas de albaricoque, hinojo y flores
Paladar: complejo y muy elegante. La redondez del vino combina perfectamente con su frescura. El final revela sutiles notas de anís.