

AB

ANDRÉ BRUNEL



Bécassonne - 2022



Un vin blanc aromatique et frais qui saura être le compagnon idéal de vos soirées entre amis.

Terroir

La cuvée Bécassonne provient d'une parcelle unique particulièrement adaptée à la production de vin blanc. Une terre argileuse sur un sous-sol calcaire, le tout sur un coteau exposé au levant mais protégé des brûlures du soleil couchant par une forêt de pins, permettent aux raisins d'arriver à pleine maturité et de donner à ce vin un caractère floral et exotique tout en conservant une réelle fraîcheur assez rare pour un Côte du Rhône Blanc.

Notes de dégustation

La cuvée est caractérisée par des notes de fleurs et de fruits exotiques. Le millésime 2022 marqué par des conditions climatiques exceptionnelles a permis une maturation optimale des grappes de roussanne et de clairette. Le vin allie ainsi fraîcheur et corpulence et se laisse boire tout seul.

Accord Mets Vins

Poissons - Viandes Blanches.

Fiche technique



Vinification

Vinification en cuves Béton à
Température contrôlée aux
alentours de 18°C.



Élevage

6 mois en cuve Béton.



Quand le boire

Avant 5 ans.



Assemblage

Roussanne (50%), Grenache
Blanc (30%), Clairette (20%).



Âge des vignes

40 ans.



Rendement/hectare

40 hl / h.



Types de vendanges

Manuelle.