

Les Importations Privées Actuel-Réalisation

Domaine les Ondines

IGP Vacluse Les Ondines blanc

Blanc 2019 Rhône

Biologique

Particulier Licencié

Importation Privée
Unité par Caisse
6

\$25.08

\$21.83

Encépagement

Clairette (70%), Grenache blanc (10%), Vermentino ou Rolle (20%)

% Alc./Vol. 12,5 g / l Sucre g / l Acidité

Température de Service 12 °C

Longévité 0-3 ans

Toutes volailles et poissons. Canard à l'orange

Accord mets

IGP Vacluse Les Ondines blanc 2019 12,5%, Rhône, Domaine les Ondines 6 x 750ml @ 21.22\$ bout., 127.3 \$ /caisse

Licencié Prix IP

Culture Biologique

Sol Les parcelles de Travailan (AOC Côtes-du-Rhône Village Plan de Dieu, environ 12,5Ha) sont composées de cailloutis reposant soit sur de l'argile bleue soit sur des safres gréseux. Ce sol nous confère un vin très fruité, gourmand et concentré en matière.

Vinification éraflage total, La cave concept gravitaire pour optimiser la qualité du vin. vendange est refroidie à 15°C. Cette température est maintenue constante pendant 2 à 3 . Le but est d'augmenter le gras, le fruité, la rondeur des vins.- levures indigènes

Elevage cuves en betons, non colle, légèrement traitées

IGP Vacluse Les Ondines blanc

RP

WS

RR

Ratebeer note

Ratebeer Style

Couleur jaune pâle aux reflets verts. Nez zesté et floral tilleul, abricot citronné, En bouche, en harmonie avec le nez, peu d'amertume, La finale est généreuse et gourmande. Accompagne apéritifs et se marie parfaitement avec les huîtres.

DÉGUSTATION

OEIL : Couleur jaune, claire, reflets verts.

NEZ : Frais, arômes de tilleul, arômes de fleur de citronnier, légers arômes d'abricot, subtils arômes de citron.

BOUCHE : Gourmande, généreuse, notes de tilleul, légères notes d'abricot, subtiles notes de citron, bonne persistance.

ACCORDS METS ET VINS : À vocation apéritive, Entrées froides, Fruits de mer, Crustacés, Huîtres, Poissons

Actuel-Réalisation
450-263-3620

agentactuel@gmail.com