



# Côtes du Rhône « Oracle » Blanc



## **Un peu de fraîcheur dans ce monde de brutes...**

La cuvée Oracle en blanc est à la fois gourmande et rafraichissante. On lui découvre des arômes d'agrumes et de fleurs blanches, se prélassant dans une finale très minérale.



**Terroir** riche et frais, d'argiles et de sables caillouteux. Vignes en banquettes exposées au soleil de midi et au mistral.



**Cépage** : Grenache blanc, clairette



### **Elaboration du vin :**

Vendange de nuit à la machine avec trieuse embarquée

Eraflage des raisins

Macération de 4 à 6 heures à froid

Pressurage

Fermentation alcoolique avec levures indigènes à basse température (16 à 18° C)

Elevage en cuve inox pendant maximum 4 mois



### **Accords mets & vins :**

Petits artichauts poêlés, coppa, parmesan et pignons de pin

Dorade en croustade de sel

Blancs de poulets marinés au citron et à l'huile d'olive, basilic et piments d'Espelette

Risotto aux morilles fraîches

Château de Manissy, route de Rochemaure 30126 TAVEL

Téléphone : +33 (0)4 66 82 86 94 – E-mail : [info@chateau-de-manissy.com](mailto:info@chateau-de-manissy.com)

[www.chateau-de-manissy.com](http://www.chateau-de-manissy.com)