



# 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