



Barral Marsanne



Zone de production : Rive droite du Rhône, Haut de coteaux lieu-dit Barral . C'est un terroir à vigne , avec ses terrasses plein sud, donnant des vins de caractère.

Cépage : Marsanne (cépage des crus St Joseph blanc)

Vinification : Fermentation en cuve inox à basse température, à 16°, pendant quatre semaines.

Elevage : Elevage sur lie en cuve inox avec micro bullage.

% Alcool : 12.5% vol.

Caractère : Aromatique avec notes de fruits et d agrumes équilibré rond et souple

Mets : Pates au homard et piment d'Espelette, apéritif, fruits de mer

Température de dégustation : Environ 12°.

Durée de conservation : 2 à 3 ans.

