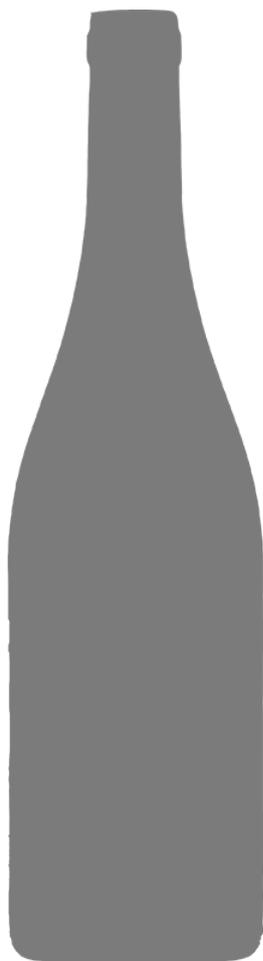


ERIC TEXIER

ADÈLE

Rhône , France



Disponibilité Importation privée

Humain Éric Texier

Millésime 2017

Appellation Côte du Rhône

Sols Graves alluvionnaires d'origine glacière dites «à galets roulés »

Altitude Des Vignes 250-300 mètres au-dessus du niveau de la mer

Orientation Sud-Est

Cépages 100% Clairette

Viticulture En conversion

Palissage Goblet à plat "Candelabre"

Pi/Hect 5 000 pi/ha

HI/Hect 40 hl/ha

Vendanges Manuelle

Vinification Pressurage direct en cuves de béton, sans aditifs

Levures Indigènes

Élevage 6-8 mois en béton sur lie et mis en bouteille. Ajouts de 20 mg/l de so2 à la mise pas filtrer pas collé

Alcool 13% alc./vol.

Sulfites 30 mg/l

Sucre < 1 g/l

Acidité 4.8 g/l (tartrique)

Couleur Jaune doré

Dégustation Au nez, des notes délicates d'abricot, de pomme, de poire parfumée. En bouche des notes minérales, d'anis (discrètes), d'herbes sauvages et de foin. La finale rafraîchissante, mais structurée.

Température De Service 14°C