



DOMAINE DES ANDRINES

FAMILLE ISSARTIER DEPUIS 5 GÉNÉRATIONS

Les Pitchouns

CÔTES DU RHÔNE BLANC



CÉPAGES 97% Viognier, 2% Roussane, 1% Clairette

TERROIR

Terroir avec un sol de galets roulés sur des sables ou des marnes de pliocènes rougis par les oxydes de fer avec des terrasses villafranchiennes. Ainsi qu'un sol argilo-calcaire sablonneux.

L'âge moyen des vignes est de 20 ans.

DÉGUSTATION

Belle robe brillante et limpide aux reflets argent.

Nez fin, complexe aux notes de fruits (poire, abricot), avec une touche épicée (coriandre). La bouche voluptueuse mêle pêche et banane.

Très belle finale tout en fraîcheur sur une légère note d'agrumes. Les fruits sont persistants et la minéralité subtile.

VINIFICATION

Vendange mécanique de nuit permettant une cueillette du raisin à sa maturité optimum, vendange égrappée puis mise dans un pressoir. Débourage puis une fermentation à basse température environ de 20 jours (dans des cuves en inox). Un bâtonnage est effectué pendant 2 mois.

ACCORD MET & VIN

En suggestion avec une Moussaka, un poulet basquaise, fromages et apéritif.

GARDE

A déguster dès maintenant, potentiel de garde de 5 ans