



# DOMAINE DES ANDRINES

FAMILLE ISSARTIER DEPUIS 5 GÉNÉRATIONS



## Cuvée Manon

### CÔTES DU RHÔNE BLANC 2022

**CÉPAGES** 97% Roussanne, 2% Viognier, 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 or pâle. Nez raffiné, délicat de fruits blancs et d'ananas avec une pointe de cardamome. En bouche, vin rond en attaque avec du volume et un bel équilibre sur une pointe briochée. Finale suave et fraîche sur une note de gingembre.

### 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 des asperges sauce mousseline, du boudin blanc, un cabillaud aux endives, fromage, apéritif.

### GARDE

A déguster dès maintenant, potentiel de garde de 5 ans