



# *Pierre Amadieu*

## CÔTES DU RHÔNE

### ROULEPIERRE



**TERROIR** Les Clairette et Grenache sélectionnés pour cette cuvée sont issus de terroirs argilo-calcaire pauvres et caillouteux.

**VINIFICATION** Elle est vinifiée traditionnellement en cuve inox, sous température contrôlée afin de préserver la fraîcheur et le fruité. Élevage 100% en cuve inox.

**NOTE DE DÉGUSTATION** La Clairette apporte des arômes floraux et une agréable vivacité, tandis que le Grenache développe des saveurs fruités et de la présence en bouche.

Son gras et sa longueur font de ce Côtes du Rhône blanc le compagnon parfait des poissons grillés ou des huîtres à peine sorties de l'eau. A boire jeune et très frais.

#### SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

**Cépages** : 50% Grenache blanc, 50% Clairette.

**Volume de production** : 10 000 bouteilles.

**Teneur en alcool** : 13.5% vol.

