VIGNERONS PROPRIETES ASSOCIES

MR PAUL

VIN DE FRANCE

TERROIR :

Les sols sont très typiques de l'Appellation avec de gros galets roulés provenant des dépôts alluvionnaires du Rhône et de la Durance reposant sur un sol argilocalcaire. Le propriétaire a donné le nom de son fils à ce domaine de 67 HA dont 35 en Appellation d'Origine Protégée. Il est situé aux portes de la ville antique,Nîmes.

CÉPAGE

Grenache

VINIFICATION

Les raisins sont vendangés à maturité optimale. Ils sont ensuite égrappés et macèrent à froid avec une durée plus ou moins longue. Après un pressurage adapté aux différents cépages et un débourbage le moût fermente avec un contrôle des températures pour favoriser l'expression du fruit.

DÉGUSTATION

Ce blanc présente une robe franche et brillante. Un nez flatteur aux senteurs de fruits blancs. L'attaque en bouche est vive, l'évolution est suave et fruitée.

*CONSERVATION

A consommer dans l'année de mise en bouteille.