



Domaine Les Cailloux  
André Brunel



## Bécassonne, 2016

**Un vin blanc aromatique et frais qui saura être le compagnon idéal de vos soirées entre amis.**

### Terroir

La cuvée Bécassonne provient d'une parcelle unique particulièrement adaptée à la production de vin blanc.

Une terre argileuse sur un sous-sol calcaire, le tout sur un coteau exposé au levant mais protégé des brûlures du soleil couchant par une forêt de pins, permettent aux raisins d'arriver à pleine maturité et de donner à ce vin un caractère floral et exotique tout en conservant une réelle fraîcheur assez rare pour un Côtes du Rhône Blanc.

### Notes de dégustation

La cuvée est caractérisée par des notes de fleurs et de fruits exotiques.

Le millésime 2016 aux conditions climatiques exceptionnelles a permis à la roussanne de s'exprimer pleinement. Une vendange sans excès de maturité a permis de conserver l'acidité et la fraîcheur indispensables pour apprécier ce vin aromatique et riche qui saura vous combler en toutes occasions.

### Accord Mets Vins

Poissons - Viandes Blanches

## Fiche technique



### Vinification

Vinification en cuves Béton à  
Température contrôlée aux alentours  
de 18°C.



### Élevage

6 mois en cuve Béton.



### Quand le boire

Avant 5 ans.



### Assemblage

Roussanne (50%), Grenache Blanc (30%),  
Clairette (20%).



### Âge des vignes

40 ans



### Rendement / hectare

40 hl / h



### Types de vendanges

Manuelle