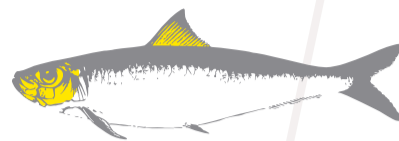


LAVAU VINTAGE TOUR



84



LE SUD

APÉROS



Tchin Tchin

PRODUIT DE FRANCE

COTES DU RHONE BLANC

SITUATION : Ce vin est issu d'une sélection de vignobles provenant de l'ensemble de la région sud de la Vallée du Rhône, qui s'étend de Montélimar à Nîmes.

VIGNOBLE ET TERROIR : Nos sélections de blancs se font sur des plaines et coteaux argilo calcaires.

CÉPAGES : Grenache blanc (60%) Viognier (40%)

ELABORATION :

Après une légère macération pelliculaire, les raisins sont pressés et mis en cuves inox thermo-régulées. La fermentation se fait à basse température pour préserver un maximum de fruit. L'élevage se fait également en cuves, sur lies fines, et la fermentation malo-lactique n'est pas réalisée afin de préserver le croquant de ce vin plaisir.

DÉGUSTATION :

Un joli nez de pêche, poire et notes délicatement anisées qui annonce une bouche gourmande et un joli gras, une belle fraîcheur et des arômes qui persistent.

SERVICE ET ACCORDS :

Entre 12 et 14°C, pas trop froid pour laisser s'exprimer les arômes. Sur une terrine de poisson, un tartare de saumon, un poisson assaisonné ou encore un fromage de chèvre mi-sec.

LOCATION : This wine comes from a selection of vineyards from across the southern Rhône Valley, extending from Montélimar to Nîmes.

VINEYARDS AND TERROIR : Our whites are selected from vines growing in clay-limestone plains and hillsides.

GRAPE VARIETIES : Grenache blanc (60%) Viognier (40%)

PRODUCTION :

After a light skin maceration, the grapes are pressed and placed in temperature-controlled stainless steel vats. Fermentation is carried out at low temperature to preserve as much fruit as possible. Ageing also takes place in vats, on the fine lees, with no malolactic fermentation taking place, in order to preserve the crisp, crunchy character of this easy-drinking wine.

TASTING NOTES :

A lovely nose of peaches and pears with delicate anise overtones. Delicious on the palate with lovely fat, beautiful freshness and long-lingering aromas.

SERVING AND FOOD PAIRINGS :

Serve between 12 and 14°C, not too cold, to enable the aromas to come through. Enjoy with a fish terrine, salmon tartare, seasoned fish or even a mid-dry goat's cheese.

