

DOMAINE LAVAU, LA DECELLE, CDR-V. VALRÉAS 2018

Code SAQ : 14036098
Prix SAQ : 18.95\$
Producteur : Domaine Lavau
Alcool : 13 %

DESCRIPTIF

Catégorie : Vin blanc de spécialité par lot
Pays : France **Région :** Vallée du Rhône **Appellation :** Côtes-du-Rhône-villages Valréas
Sol : Argiles rouges et galets roulés. **Cépages :** 50% Viognier, 50% Marsanne.
Sucres résiduels : 1.5 g/L **Rendements :** 35 hl/ha

POUR L'HISTOIRE

Le domaine de « la Décelle » se trouve au cœur de l'enclave des Papes, à Valréas. Sa latitude et son altitude particulière lui confèrent des conditions climatiques uniques, propices à l'élaboration de vins structurés, complexes, présentant une incroyable fraîcheur. Totalement séduits par le potentiel de ce cru, Benoît et Frédéric Lavau firent l'acquisition de ce domaine de 80 ha en 2010.

ASPECTS TECHNIQUES

Vendanges manuelles et apport rapide au chai pour foulage et pressurage. Fermentation à basse température en cuve inox à 100%. L'élevage également se passera en cuve inox afin de conserver l'intégralité des parfums.

DÉGUSTATION

Nez de fruits à chair blanche et fleurs blanches, avec une touche exotique de mangue ; bouche ample, très fruitée, et très légèrement épicée. Belle longueur en bouche.

ACCORDS VINS ET METS

Brochettes de crevettes aux agrumes, sauce à la ciboulette. - Bouchées de bocconcini et de guacamole. - Burger de truite saumonée, mayonnaise au citron et aux câpres. - Couscous végété. - Calmars farcis à la plancha sur le barbecue.

POUR UN MEILLEUR SERVICE

Servir entre 10 et 12 °C. Prêt à boire, mais pourra se conserver jusqu'en 2021.

