



La Glisse

BLANC - AOP CÔTES DU RHÔNE 2023

CÉPAGES

95% Clairette, 5% Grenache blanc

ÉLABORATION

Les raisins sont récoltés la nuit afin de préserver leur fraîcheur. Ils sont égrappés, pressés et le jus est clarifié. La fermentation se déroule dans un environnement à température contrôlée, dans des fûts de chêne neufs et usagés de 500 litres, avec un bâtonnage régulier. Le vin est élevé pendant 4 mois dans les mêmes fûts sur lies fines.

DÉGUSTATION

Un vin complexe aux arômes fruités, floraux et subtilement boisés, évoque les sensations d'une descente sur la neige fraîche, la puissance du corps se fondant dans une texture douce et délicate qui étreint le palais.

SERVICE ET ACCORDS

Servir à une température entre 10-12°C
Idéal pour des dîners intimes ou les moments volés.

ALCOOL

13%

PRODUCTION

2800 bouteilles de 750ml

SAS JALAN WINES

585 Route de Cairanne - 84150 Violès, France
wines@jalanadventures.com | jalanadventures.com
Anna: +33 646 450 976 | Benoit: +33 613 451 094

