



Domaine  
Le Chapelier

30760 Saint Julien de Peyrolas – tel/fax : 04.66.82.13.08 – www.gite-chapelier.com



AOP Côtes du Rhône  
Blanc 2010



BLANC 2010



*Vignerons* : Pierre, Julien et Christine Guigüe  
Associés en Gaec le Chapelier

*Vignoble* : culture biologique de père en fils depuis 1960.  
En AOP Côtes du Rhône depuis 2001.

*Superficie* : 18 ha, groupés autour du domaine, avec 2 terroirs : l'un argilo-calcaire, l'autre sableux.

*Encépagement du vignoble* : 60% grenache (noir et blanc), 30% Syrah, 5% Cinsault,  
5% Roussane.

*Terroir de la cuvée* : sol calcaire, coteaux pauvres et secs.

*Composition* : Roussane et grenache blanc.

*Rendement* : 45 hl/ha

*Age moyen des vignes* : 15 ans

*Vinification* : la vendange est soigneusement égrappée, puis directement pressée.

Le jus va fermenter jusqu'à la disparition complète du sucre. Après quelques soutirages, pour ôter les lies, le Blanc va attendre la mise en bouteilles qui interviendra rapidement, afin de préserver la fraîcheur des arômes.

*Dégustation* : Joli nez fruité, avec des notes d'agrumes, très souple en bouche.

*Température de service* : 6 à 11 °

*Accompagnement* : Apéritif, poissons, viandes blanches, fromages à pâte cuite.

*Conservation* : à boire dans les 4 ans.