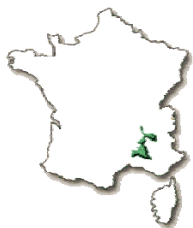


IGP Des Coteaux de l'Ardeche les Galets d'Ibie



**Grand Vin de la
vallée du
Rhône**

- **Le vigneron** : David Dupré
- **Production annuelle moyenne** : btles
- **Degré Alcoolique** :%/vol
- **Disponible en** : 75 cl

- **Cépage(s)** : Grenache blanc, Clairette et Chardonnay
- **Type de Sol** : Argilo-calcaire, sur des terrasses de galets
- **Rendement** : 60 hl/ha
- **Age des vignes** : 20 ans
- **Vendange** : mecanique

Vinification:

est vinifié de façon traditionnelle (égrappage, pressurage) puis débouillage 24 h après. La fermentation alcoolique est ensuite faite à une température contrôlée de 18 °C.

Elevage:

En cuve



«Nez fin et aromatique évoquant les fleurs d'aubépine, l'anis et l'amande fraîche...!..»

Tenue et conservation

Garde an



Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à ° C

Ce vin très agréable accompagnera vos apéritifs, fruits de mer ainsi que tous les poissons de rivière comme la truite.



Récompenses :

-

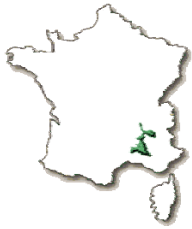


.....
Le MOT DU VIGNERON :

«.....»



IGP Des Coteaux de l'Ardeche les Galets d'Ibie



**Grand Vin de la
vallée du
Rhône**

- **The winegrower :** David Dupré
- **Annual production :** btles
- **% Alc. :**%/vol
- **Available in :** 75 cl
- **Grape Variety(ies) :** Grenache blanc, Clairette et Chardonnay
- **Type of soil :** Clay and limestone
- **Yield:** 60 hl/ha
- **Age of the vine:** 20 years
- **Harvest:** mechanical

Vinification:

Vinified in the traditional way: stalking, shedding and This grape is vinified in the traditional way (stalking, pressing) and after 24 h, the settling. The alcoholic fermentation is then made at a controlled temperature of 18 ° C..

Maturing:

In tank



« Fine and aromatic nose reminiscent of hawthorn flowers, anise and fresh almond..”

Aging potential :

.....



Culinary agreements :

To serve to° C

This wine is very pleasant as aperitif, with seafood and all river fish such as trout ..

AWARDS :

•



.....

Winemaker comments ::

« »