

IGP Coteaux de l'Ardeche Cuvée Ines



Grand Vin de la vallée du Rhone

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

- **Cépage(s)** : Chardonnay, viognier
- **Type de Sol** : Argilo-calcaire
- **Rendement** : 30 hl/ha
- **Age des vignes** : 25 ans
- **Vendange** : mecanique

Vinification:

Vinifié et élevé en barrique pendant 8 mois. Le moût est entonné après pressurage afin de fermenter en barrique ; puis batonnage des lies pour lui donner du gras et de l'ampleur. Après un soutirage au printemps la Cuvée Inès est remise en barrique pour s'affiner jusqu'à la fin de l'été.

Elevage:

8 mois en barriques



«Ce vin jaune or, soyeux et délicat, aux arômes d'agrumes, accompagnera parfaitement vos poissons. A découvrir avec un picodon de l'Ardèche.»

Tenue et conservation

Garde an



Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à° C

Accompagne : poissons, fromage, fruits de mers



XXXXX

Le MOT DU VIGNERON :

«.....»





IGP Coteaux de l'Ardeche Cuvée Ines



Grand Vin de la vallée du Rhone

- **The winegrower :** David Dupré
- **Annual production :** btles
- **% Alc. :**%/vol
- **Available in :** 75 cl
- **Grape Variety(ies) :** Viognier, Chardonnay
- **Type of soil :** clay and limestone
- **Yield:** 30 hl/ha
- **Age of the vine:** 25 years
- **Harvest:** mechanical

Vinification:

Vinified and aged in oak barrels for 8 months. The wort is sung after pressing to ferment in barrels and then stirring of the lees to give it the fat and grow. After filling in the spring, the Cuvée Inès is delivered in barrels to mature until the end of the summer.

Maturing:

8 months in oak barrels



« Golden yellow wine, silky and delicate, aromas of citrus..”

Aging potential :

.....



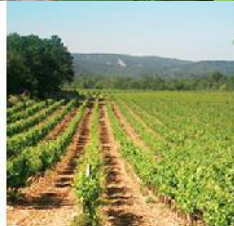
Culinary agreements :

To serve to° C

With food : cheese, seafood and all river fish

AWARDS :

- guide hachette des vins 2012
- 85/100 Gilbert & Gaillard 2014
- SILVER MEDAL Concours general agricole PARIS 2014 (ARGENT)



XXXXXX

Winemaker comments ::

« »