

Cotes du Rhône Village Visan « Le Deves »



Grand Vin de la vallée du Rhone

- **Le vigneron** : Olivier Cuilleras
- **Production annuelle moyenne** : 1 000 btles
- **Degré Alcoolique** : 14 %/vol
- **Disponible en** : 75 cl

- **Cépage(s)** : 40 % Viognier, 20 % Roussanne, Marsanne et Grenache Blanc
- **Type de Sol** : Sol caillouteux composé de marnes bleues.
- **Rendement** : 40 hl/ha
- **Age des vignes** : 6 ans
- **Vendange** : vendange manuelle en vendange entière.

Vinification:

Pressurage direct et fermentation à basses températures

Elevage:

Cuves inox



«*Visuel* : robe or avec des reflets verts.
Nez de pêches, fleurs blanches et d'abricot mûr.
Bouche : pleine et riche, bien équilibrée avec des fruits exotiques en finale...»



Tenue et conservation

Garde 3 ans

Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à 10° C

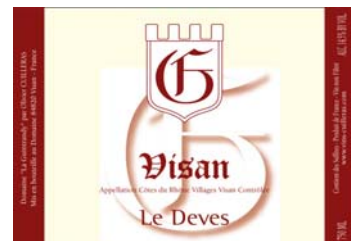
Accompagne : Flans de légumes ; ,plats de poissons desserts glacés

Récompenses :

- BRONZE Concours des grands vins de France MACON 2012



Conversion biologique

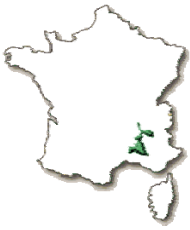


Le MOT DU VIGNERON :

«*Ce vin est issu d'un vignoble situé au Nord la situation géographique est propice à la culture des cépages grenaches blanc Roussanne Marsanne et viognier..*»



Cotes du Rhône Village Visan « Le Deves »



Grand Vin de la vallée du Rhone

- **The winegrower :** Olivier Cuilleras
- **Annual production :** 1 000 btles
- **% Alc. :** 14%/vol
- **Available in :** 75 cl
- **Grape Variety(ies) :** 40 % Viognier, 20 % Roussanne, Marsanne et Grenache Blanc
- **Type of soil :** Stony soil consisted of blue marls
- **Yield:** 40 hl/ha
- **Age of the vine:** 6 years
- **Harvest:** Manual grape harvest with whole grape harvest

Vinification:

Direct press and fermentation with low temperatures

Maturing:

In Tank



« Visual: green reflections.

Nose of peaches, white flowers and of rip apricot.

Mouth: full and rich, well balanced with exotic fruit in finale.”



Aging potential :

3 years

Culinary agreements :

To serve at 10°C

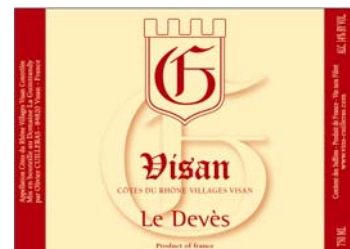
Accompany: Custard of vegetables; fish dishes ice-cold desserts

AWARDS :

- BRONZE Concours des grands vins de France MACON 2012



Organic convert.



Winemaker comments ::

« The vineyard is situated in the North. It is a place very adapted for grenache white, Roussanne Marsanne and viognier»