

LA FERME DU MONT

“ La Truffière ” Côtes du Rhône

Denominazione

Aop Côtes du Rhône

Zona di Produzione

Valle del Rodano meridionale

Vitigno

Grenache Blanc, Roussanne, Marsanne, Viognier, Clairette

Terroir

I vigneti situati nella Côtes du Rhône meridionale hanno un'età compresa tra i 35 e i 55 anni e sono coltivati su ghiaioni calcarei su pendii estremamente freschi e ombreggiati.

Vinificazione

Le uve sono state vendemmiate a diversi stadi di maturazione, alcune delle quali tardivamente per creare un vino in grado di bilanciare un'ampia gamma di aromi. La fermentazione avviene in maniera spontanea, senza interventi, e la temperatura viene mantenuta bassa per mantenere il più possibile la componente fruttata. Le fecce fini vengono gestite accuratamente e successivamente reimmesse nel vino per aggiungere profondità e complessità, durante l'affinamento che dura circa 6 mesi a una temperatura controllata per esaltarne le caratteristiche sensoriali.

Caratteristiche sensoriali

Una bella tonalità giada che sfuma in un biondo dorato, questo vino offre un bouquet floreale e minerale. L'aroma corposo e lussuoso prepara il terreno per un'esperienza gustativa ricca e complessa. I suoi strati complessi svelano una gamma di sapori: dalla dolce pasta di mele cotogne e dalla succulenta frutta a polpa gialla, alle spezie audaci, al fragrante miele d'acacia e alle pronunciate note minerali di calcare. Il palato è piacevolmente colpito dalla giustapposizione di morbidezza e raffinatezza. L'impressionante potenza e l'armonioso equilibrio di questo vino lo collocano esattamente a metà strada tra i sublimi vini bianchi della Valle del Rodano e quelli provenienti dalla regione meridionale della Borgogna.

