

# Tradition Prestige Blanc

Côtes-du-Rhône Blanc

## Expression de Notre Terroir...



Couleur : Blanc

Millésime :

Appellation : Côtes du Rhône

Terroir : Vallée du Rhône Sud, Mollans sur Ouvèze. Vignes situées en altitude (env. 250-300 m), terroir de coteaux aux sols argilo-calcaires, petit grès.

Assemblage : 95% Viognier, 5% Grenache Blanc

Vinification : Faible rendement : 30hl/H.

Récolte aux heures les plus fraîches. Macération pelliculaire de 4 heures dans le pressoir. Débourageage 36 heures à 5°C. Puis fermentation en cuve inox à température régulée de 18°C.

Elevage durant 6 mois en barrique de chêne français.

Production : 4000 Bouteilles

Garde : de 3 à 10 ans

Caractéristique : Robe jaune or pâle à reflets légèrement verts. Sa bouche est ample, puissante, onctueuse avec beaucoup de longueur. Elle présente des arômes d'oranges sanguines fraîches, de mangues sauvages sur des notes de mandarines et de citrons confits.

Conseil de Dégustation : Blanquette de veau, volailles sauce aux morilles, tourte, poissons en sauce, mais également omelette aux truffes, foie gras.



## TYRAND

CHARLES TYRAND

Route de Nyons 26170 Mollans sur Ouvèze

+33 (0) 4 75 28 75 53 - tyrand@tyrand.fr