

DOMAINE DE
Mourchon



LA SOURCE

AOP CÔTES DU RHÔNE

Un vin de tous les instants qui présente un bel équilibre entre les arômes, le fruit et la fraîcheur. C'est un vin qui plaît à tous et qui peut être dégusté seul ou à table au cours du repas.

La Source est un autre beau vin blanc de ce domaine qui serait une parfaite introduction aux vins blancs du Rhône Sud.

Jeb Dunnuck

NOTES DE DEGUSTATION

Ce vin de couleur paille très pâle et délicate, avec des arômes floraux élégants de fleur blanche, un soupçon de fruit à noyau et de zeste d'agrumes frais. La bouche présente des saveurs délicates de pêche et de poire, un soupçon d'ananas et de coing, avec une texture et une richesse crémeuse qui se termine sur une note sèche et croquante.

Ce vin frais et bien équilibré est un plaisir à boire seul, mais il est également délicieux avec toute une gamme de plats, y compris les fruits de mer, les crustacés, les olives, les charcuteries et les fromages de chèvre.



CEPAGES	25% Grenache Blanc, 25% Roussanne, 15% Marsanne, 15% Viognier, 10% Clairette 10% Bourboulenc
TERROIR	Les raisins proviennent principalement des basses plaines de Séguret, sur un mélange de sols sablonneux, argileux et calcaires.
ÂGE DES VIGNES	20 ans
RENDEMENT	45hl/ha
VINIFICATION	Afin de préserver les arômes et la fraîcheur, les raisins sont vendangés à la machine la nuit, suivis d'un pressurage direct et d'une fermentation à basse température en acier inoxydable.
POTENTIEL DE GARDE	2-3 ans

1248 CHEMIN DU TERRON - 84110 SÉGURET - FRANCE

+33 (0)4 90 46 70 30 - INFO@DOMAINEDEMOURCHON.COM - WWW.DOMAINEDEMOURCHON.COM