

LES BÉDINES LIEU-DIT

CÔTES DU RHÔNE

BLANC 2023

« Une cuvée offrant une belle expression aromatique. »

DÉGUSTATION



Or pâle aux reflets argentés.
Limpide et brillant.



Un nez floral.



Bouquet complexe. Notes fruitées de cédrat
et florales de verveine et muguet.



Température de service idéale entre 12 et 14°C.
Garde 5 ans.

VINIFICATION

Cépages : Grenache Blanc (70%) Clairette (20%)
Bourboulenc (10%).

Méthode : récoltés entièrement à la main, les raisins
sont 100% éraflés puis pressés.
Les jus obtenus seront vinifiés à basse température,
80 % en cuve inox et 20 % en barriques.

TERROIR

Localisation : sélection parcellaire du lieu-dit
des Bédines.

Sol : sables rouges et safres.

Spécificités : sol laissant révéler une belle
expression aromatique tout en gardant
de la fraîcheur.

Climat : sud vallée du Rhône, chaud et sec,
balayé par le mistral venu du nord.

INFORMATIONS

Récolte : septembre 2023.

Alcool : 14 % Alc./Vol.

Appellation : Côtes du Rhône.

Certification : Ecocert – HVE niveau 3.

Format : 75 cl et magnum.



Domaine Julien Masquin – 582 Chemin des Sourcières – 84350 Courthézon
Tél. : 04 86 04 24 64 – Mail : contact@domainemasquin.com