

## La Rabassière blanc

Smaakcategorie	: Verfijnd/Complex
Kleurcategorie	: Wit
Wijnhuis	: Les Collines de Bourdic
Land	: Frankrijk
Classificatie	: AOP
Productiegebied	: Duché d'Uzès
Jaargang	: 2022
Druivensoort	: Viognier, Roussanne en Grenache Blanc
Kleur	: Strogeel
Geur	: Fruitig en complex met tonen van bloemen, honing en abrikoos.
Smaak	: Rijk en expressief met fruit en wat citrus. Je proeft vanille, honing, gedroogde abrikozen en perzik. De wijn heeft een aangename, lange en volle afdronk.
Aanbevolen bij	: Gerechten met truffel, wit vlees, kip, visgerechten en salades met gerookte vis.
Serveertemperatuur	: ± 8-10°C, 3 uur koelen.
Op dronk	: Enkele maanden na de oogst
Alcoholpercentage	: +/- 13,5%

### Bijzonderheden

Men laat de schillen van de druiven weken in de most (macération pelliculaire). Na het persen volgt vergisting in roestvrijstalen vaten, op lage temperatuur. De Roussanne-druif wordt vergist en opgevoed in eikenhouten vaten en daarna samengevoegd met de Viognier -en Grenache-druiven.