



# Domaine du Grand Tinel

## Côtes du Rhône

### 2022

34% GRENACHE BLANC  
33% CLAIRETTE  
33% ROUSSANNE

#### TERROIR

Parcelle située à Morières. Sol silico-argileux.  
Age moyen des vignes : 17 ans.

#### RÉCOLTE

La récolte, entièrement manuelle, se fait tôt le matin pour garder des températures fraîches. Un tri systématique est effectué au vignoble. Afin d'éviter toute oxydation, le transport à la cave s'effectue sous protection de neige carbonique.

#### VINIFICATION

Le raisin est pressé directement avec un pressoir pneumatique en inox. Sélection des premiers jus puis débouillage à froid. La fermentation alcoolique est contrôlée entre 15 et 17°C. La totalité du vin est vinifiée en inox.

La fermentation malo-lactique n'est pas réalisée pour garder un maximum de fraîcheur.

#### ÉLEVAGE

L'élevage se fait en cuve inox afin de préserver la fraîcheur et le fruité du vin.

#### PRODUCTION et MISE EN BOUTEILLES

Mise en bouteilles au Domaine avec notre propre chaîne d'embouteillage. 1 900 bouteilles.

#### DEGUSTATION

Le nez dévoile, après agitation, un bouquet de fleurs blanches avec de légères notes de rose et de poire. En bouche, le vin est rond, frais avec une petite minéralité le rendant sapide et équilibré. Vin de plaisir, à déguster dès maintenant. **Servir entre 8-10°C.**



FAMILLE JEUNE