



Maison
FRANÇOIS-XAVIER NICOLAS

ESSENTIELLE

Côtes du Rhône

Allons à l'essentiel... sans détour, je suis une cuvée aux jolis arômes de fruits blancs, tendance abricot. Décomplexée, mes atours s'appellent fraîcheur, vivacité, salinité. Une belle trilogie pour se faire plaisir !

Incontournable pour l'apéritif, ma palette aromatique se marie avec les produits de la mer et les fromages frais.



Sols argilo-calcaires, de cailloutis et de marnes.



50% Grenache Blanc, 25% Viognier, 20% Clairette, 5% Bourboulenc.

Age moyen : 25 ans.

Rendement : 50 hl/ha.



Pressurage direct. Macération pré-fermentaire à froid Fermentation alcoolique avec contrôle des températures (max 24°C) et batonnage. Elevage sur lies en cuve pendant 6 mois. Pas de fermentation malolactique.



Robe jaune bouton d'or, cristalline aux reflets verts.

Nez intense et expressif, aux arômes d'abricot, de fenouil et de notes florales (aubépine).

Complexe et d'une grande élégance. La rondeur du vin s'accorde parfaitement avec sa fraîcheur. Et la finale s'exprime sur des notes subtilement anisées et de bergamote..



A consommer dès maintenant et pendant encore 3 ans.

Température idéale : 14°C

Accords : Carpaccio de Saint-Jacques au citron vert et aux noisettes concassées - Wok de lotte au curry vert à la badiane avec des légumes croquants



Production : 50.000 bt

Bouteille : Bourgogne 75 cl

Colisage : 6 bt ou 12 bt



Guide Hachette 2020 : 1 étoile

« Des dégustateurs unanimes pour saluer la charme de ce blanc... »