



DOMAINE SAINT AMANT 84190 SUZETTE

tel. +33 (0) 490 629 925 fax +33 (0) 490 650 356 www.domainesaintamant.com contact@saint-amant.com

LA TABARDONNE 2017

Servir à 12°.

Ce vin blanc sec, aromatique, onctueux et frais peut accompagner tout un repas : foie gras, St Jacques truffées, volailles, curry, tajines, fromages à pâtes cuites ou persillées...

Pays/Région :	France – Vallée du Rhône sud
Commune :	Suzette
Dénomination :	Côtes du Rhône Villages <i>blanc</i>
Terroir :	Petites terrasses entre 400 et 500m d'altitude, en plein cœur des Dentelles de Montmirail. Trias.
Cépages :	90% viognier, 10% roussanne
Vendanges :	100% manuelles, par une petite équipe familiale, début septembre.
Vinification :	En fûts de chêne de l'Allier, de 2 ans d'âge moyen. Pas de fermentation malolactique.
Elevage :	A la bourguignonne : avec bâtonnage sur lies fines, pendant 1 an.
Rendement :	25 Hl/ha
Production totale :	8.500 bt



Médaille d'Or – Concours des VIF 2019

« Robe d'un jaune d'or limpide. Nez intense d'une grande pureté aromatique mêlant les fruits blancs mûrs, les épices douces. La bouche affiche une certaine puissance bien compensée par la fraîcheur. Elle montre aussi une réelle plénitude. Belle bouteille. »

93/100

Gilbert & Gaillard 2017