

AOC Côtes du Rhône Blanc



ORIGINE DES SOLS

Argilo-calcaire

CEPAGES

Viognier, Marsanne, Roussane, Clairette et Bourboulenc

VINIFICATION

Vendange 100% éraflée et foulée. Pressurage pneumatique direct, débouillage. Fermentation lente à températures maîtrisées pendant le mois de vinification (15°C max). Soutirage, pas de FML. Elevage sur lies fines.

QUANTITE

7 000 bouteilles

DEGUSTATION

Belle robe limpide et brillante aux reflets or blanc. La cofermentation permet à cet assemblage de 5 cépages de se fondre tout en douceur. La fraîcheur du terroir est le fil conducteur de ce vin. Le premier nez assez minéral s'ouvre sur un profil expressif, avec des notes d'anis étoilé, de citronnier en fleur, de kumquat et de citron confit. La bouche a une attaque flatteuse et un déroulement plus frais.

ACCORD METS & VINS

A table c'est un vin assez « flexible ». Il accompagnera à merveille les poissons et les volailles. Les paellas et les fromages de chèvre sont aussi de belles alliances. Côté dessert, une tarte au citron meringuée.

GARDE

A boire dans les 2 à 3 ans.

SERVICE

A carafes et servir entre 12/15°C

RECOMPENSES

2018 : Médaille Argent concours Elle à Table 2020

