



Côtes du Rhône Bio - Terra

2022

"Couleur pâle avec des reflets verts légèrement dorés. Arômes de fruits à chair blanche comme la pêche. Bouche ronde et onctueuse sur une finale de fleurs blanches mêlées à des épices douces."



Millésime

Le millésime 2022 est marqué par un printemps et un été historiquement chauds et secs. Ces phénomènes ont entraîné une précocité croissante à chaque stade de développement de la vigne. La floraison s'est toutefois déroulée dans des conditions idéales. Des pluies à la mi-août ont permis d'arriver aux vendanges plus sereinement, étalant ainsi les récoltes de mi-août à début octobre. A l'issue de ce millésime au climat très atypique, les vins présentent de belles structures et de belles couleurs.

Cépage(s)

Grenache blanc, Viognier, Roussanne, Marsanne & Clairette

Terroir

Pour cette cuvée, une multiplicité de terroirs de la vallée du Rhône a été sélectionnée afin de créer un assemblage équilibré et plein de nuances des raisins cultivés selon les normes de l'agriculture biologique :

Au nord du Gard, avec des sols sableux très filtrants donnant des vins très élégants et très aromatiques selon la typicité de chaque cépage.

Au nord du Vaucluse sur un terroir plutôt calcaire apportant la concentration et le gras à notre assemblage.

Au sud du Gard sur un terroir argilo-calcaire apportant de l'onctuosité et une touche de salinité au vin.

Au centre et au sud du Vaucluse, terroir de calcaire et safre pour les cépages Marsanne et Roussanne qui apportent de la matière et de la minéralité à l'assemblage.

Vinification

Vinification traditionnelle en cépages séparés, pressurage doux, débourage pendant 48h au froid puis fermentation n'excédant pas les 18°C. Clarification des vins sur lies fines avec bâtonnages réguliers pendant les premières semaines pour la protection et la stabilisation des arômes

Accords & Service

Délicieux dès l'apéritif avec du fromage de chèvre, puis avec une soupe de poisson ou des Saint-Jacques poêlées. Servez-le frais entre 10-12°C dès à présent pour profiter de tous ses arômes.