



Côtes du Rhône blanc

2018

"Robe jaune pâle aux reflets verts. Nez subtile d'agrumes et de fleurs blanches. La bouche est minérale amenée par l'altitude et les sols à dominante de calcaire marin du Crétacé, avec une tension fraîche et des notes de pamplemousse et de citron de Menton en finale. Septembre 2019"



Millésime

Atypique à de nombreux égards, le millésime 2018 a exigé une présence de tous les instants à la vigne comme en cave. Après un hiver doux, le printemps humide et pluvieux a laissé place à un bel été, favorisant la bonne croissance des grappes. Le mois de Septembre, digne d'un été indien, s'est avéré plus qu'idéal pour les vendanges avec des nuits fraîches et des journées chaudes et ensoleillées. Ainsi c'est à maturité optimale et dans des conditions idéales que les raisins ont pu être récoltés et ce, durant huit semaines au total. Au final, il en résulte un millésime élégant, au profil particulièrement aromatique et à l'équilibre superbe.

Cépage(s)

63% Marsanne, 25% Roussanne, 12% Grenache blanc

Terroir

Les raisins proviennent du secteur des "Trois Yeux" au coeur des Dentelles de Montmirail à 500 mètres d'altitude, terroir qui offre une fraîcheur particulièrement propice à la culture des cépages blancs. La vigne est plantée sur un sol complexe, mélange d'éboulis calcaires sur marnes du crétacé qui confère finesse et minéralité au vin.

Vinification

Récolte manuelle le 13 septembre 2018.
Vendange des raisins frais aux premières heures du jour.
Pressurage des grappes entières. Soutirage et fermentation en cuve (65%) et en demi-muid (35%). Elevage durant 11 mois.
Mis en bouteille le 22 juillet 2019.
2 600 bouteilles produites.
Degré : 13,5 %
Vin adapté aux personnes vegan.

Accords & Service

Carpaccio de Saint Jacques à la mangue
Filet de truite accompagné de petits légumes
Servir frais 10-12°C.