

Côtes du Rhône Bio - Terra

2024

"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

2024 se distingue par sa fraîcheur et son équilibre, véritable bouffée d'oxygène dans un contexte climatique exigeant. Le printemps pluvieux a régénéré les sols, et l'été, entre chaleur et nuits fraîches, a sublimé arômes et couleurs. Malgré des rendements modestes mais de belle qualité, les vendanges ont donné des vins frais, dynamiques et harmonieux, avec des taux d'alcool équilibrés et des tanins bien intégrés. Dans l'ensemble, nous retrouvons les profils équilibrés des millésimes classiques, avec de la maturité, de l'acidité et de la richesse.

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

Récolte effectuée tôt le matin pour préserver le potentiel aromatique des raisins. les cépages sont pressés et vinifiés séparément. Débourbage entre 3 et 6°C pour ensuite lancer la fermentation alcoolique à très basse température (13°C – 15°C). Élevage 6 mois en cuve, puis assemblage avant la mise en bouteille.

Accords & Service

Délicieux dès l'apéritif, avec un risotto aux asperges ou un fromage de chèvre frais.
Servez-le frais entre 10-12°C dès à présent pour profiter de tous ses arômes.