

Côtes du Rhône Bio - Terra

2025

"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

2025 offre un millésime à la personnalité marquée, né d'une année aux contrastes climatiques intenses. Malgré des rendements en baisse, la concentration et la finesse aromatique obtenues sont remarquables. Les périodes de chaleur ont apporté une belle maturité tandis que les pluies de fin d'été ont préservé la fraîcheur. Le résultat : des vins équilibrés, expressifs et prometteurs. Un millésime qui séduira autant les amateurs que les professionnels par sa générosité et son éclat.

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 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.