



## Côtes du Rhône "Saint-François" - Bio

2022

"Belle robe jaune doré. Un nez exotique aux arômes d'agrumes et de bonbon arlequin. Bel équilibre en bouche avec une finale fraîche aux notes de pamplemousse."



### Millésime

Un millésime marqué par un printemps et un été historiquement chauds et secs, comparables à 2003. 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 cette année au climat très atypique, les vins blancs offrent un très beau millésime, gourmand et généreux.

### Cépage(s)

Grenache blanc, Viognier, Roussanne, Marsanne, Clairette

### Terroir

Les raisins entrant dans l'assemblage de notre Côtes du Rhône blanc sont sélectionnés sur des sols argilo-calcaires et à tendance argileuse du Vaucluse, du Gard et de la Drôme.

### Vinification

Récolte effectuée tôt le matin pour préserver le potentiel aromatique des raisins. Les cépages sont assemblés avant pressurage. Débourbage entre 3 et 6°C pour ensuite lancer la fermentation à très basse température (13°C - 15°C). Elevage 6 mois en cuve avant la mise en bouteille.

### Accords & Service

Lotte aux citrons confits, Risotto aux asperges.  
A déguster frais entre 10 et 12°C.