


# Côtes du Rhône

2023

"Une belle robe brillante jaune paille aux reflets verts. Un nez très aromatique sur des fleurs blanches avec une touche de chèvrefeuille et de poire. La bouche est franche et précise aux saveurs de poire, de pêche blanche et d'agrumes. La finale est toute en fraîcheur avec une légère amertume tonique."




## Millésime

Le temps sec et doux de l'hiver s'est poursuivi au printemps. La pluie est arrivée au moment du débourrement et de la sortie des grappes retardant quelque peu le cycle tout en favorisant une belle floraison. La vigne a bien résisté à la canicule record sur la seconde partie du mois d'août. Les vendanges, assez tardives, se sont déroulées dans une ambiance encore bien chaude et sèche. Les grappes récoltées étaient parfaitement saines dans l'ensemble avec des baies concentrées. En résumé, un millésime 2023 tardif et généreux qui présente un profil particulièrement aromatique, élégant et frais.

## Cépage(s)

30% Grenache, 25% Roussanne, 18% Viognier, 17% Marsanne et 10% Clairette/Bourboulenc

## Terroir

Les parcelles sélectionnées sont issues de deux profils de terroirs sélectionnés dans l'Est gardois et le Vaucluse :
– terrasses alluviales, calcaires durs, galets et sables qui apportent finesse, fraîcheur et élégance ;
– des sols plus argileux qui donnent de l'opulence à l'ensemble.

## Vinification

Récolte à partir de fin août 2023. Pressurage direct pour la Roussanne, la Clairette, la Marsanne, le Bourboulenc et le Grenache et macération préfermentaire à froid dans le pressoir pour le Viognier. Débourbage statique au froid. Fermentation en cuve et transfert en fûts pour la Roussanne, le Viognier et une partie de la Marsanne. Elevage 9 mois en pièces Laurus de 275 litres pour 60% de la cuvée avec bâtonnages réguliers les 3 premiers mois. Blocage de la fermentation malolactique.
Mis en bouteille le 10 juillet 2024 : 80 000 bouteilles produites.

## Accords & Service

En apéritif, avec des langoustines poêlées aux citrons, un médaillon de lotte au safran ou du Risotto aux asperges.
Servir entre 10 et 12°C – Optimum de dégustation : 2025 – 2028