



Côtes du Rhône

2025

"Une belle robe brillante jaune paille. Un nez séducteur aux arômes de fruits à chair blanches et des effluves délicates de lait d'amande. La bouche est équilibrée et délicate aux saveurs subtiles de fleurs blanches. La finale est fraîche, minérale et persistante, portée par une belle tension. (Dégustation octobre 2026)"



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 (>50%), clairette, viognier, marsanne, roussanne

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 2025. Pressurage direct des raisins à leur entrée en cave. [Débourbage](#) statique au froid. Fermentation en cuve. Une partie de la cuvée est élevée en pièces Laurus de 275 litres pendant 9 mois avec bâtonnages réguliers les premiers mois d'élevage. Blocage de la fermentation malolactique.

Accords & Service

En apéritif, avec un dos de cabillaud poêlé, une cassolette de Saint Jacques à la crème, des beignets de fleur de courgettes
Servir entre 10 et 12°C - Optimum de dégustation : 2026 - 2029

RÉCOMPENSES

Argent - 91 points Decanter 06/2026