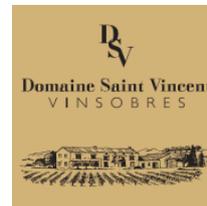


# Côtes du Rhône Villages

## Blanc 2019



Médaille d'Or  
Gilbert & Gaillard  
87/100



### Localisation / Climat

Climat d'influence méditerranéen. Les étés sont chauds et secs. Le millésime 2019 a été très éprouvant pour la vigne, avec des épisodes de forte chaleur, et de la sécheresse. Ceci a permis d'élaborer des vins charnus avec une bonne typicité.

### Terroir

Sur les terrasses en contrebas des coteaux de Vinsobres, un sol constitué d'argiles et de petits épandages de cailloutis permettant une bonne aération des vignes, et une bonne exposition au soleil.

### Cépages

Viognier - Grenache blanc – Marsanne

### Age des vignes - Rendement

Les vignes sont âgées de 5 à 10 ans. Elles sont taillées en cordon de Royat. Les rendements n'excèdent pas 30 HL/ha, nous permettant d'obtenir des vins de qualités à forte concentration aromatique.

### Vinification et Elevage

Nos cépages blancs sont exclusivement récoltés à la main dans de petites caissettes de 10 kg, cela permet un tri directement sur la vigne des baies les plus saines. Après cela, les grappes subissent un égrappage total.

Pressurage direct permettant une extraction des jus, suivi de la fermentation alcoolique qui se fait en cuve traditionnelle béton.

S'ensuit l'assemblage, où notre œnologue sélectionne chaque cépage pour en faire un nectar à l'équilibre parfait.

### Potentiel de garde

De 2 à 5 ans

### Titre alcoométrique

13,5 %

	Robe	Robe jaune dorée avec des reflets verts
	Nez	Nez flatteur, aromatique, nous proposant des parfums de fleurs blanches et de délicats fruits jaunes bien mûrs.
	Bouche	L'attaque en bouche est fraîche et très aromatique sur des arômes de fleurs blanches et de fruits, nous rappelant les arômes du 1er nez. Bon équilibre entre acidité et rondeur prolongeant la dégustation avec une bonne persistance aromatique
	Accord Mets & Vins	Idéal avec des plats goûteux et relevés, s'accompagne très bien avec des côtelettes d'agneau ou autres grillades.
	Température de dégustation	8 à 10 °C