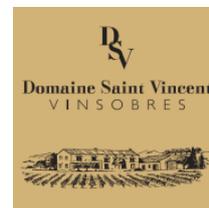


Côtes du Rhône Villages

Blanc 2020



Localisation / Climat

Climat d'influence méditerranéen. Les étés sont chauds et secs. En 2020, l'automne pluvieux et l'hiver doux et sec, suivis par un fort ensoleillement l'été dernier ont permis d'élaborer des vins avec de beaux profils aromatiques.

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 (80%) - Grenache blanc (10%) - Marsanne (10%)

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. S'ensuit un pressurage direct permettant une extraction des jus, suivi de la fermentation alcoolique réalisée cuve inox thermorégulée afin de préserver les arômes.

Potentiel de garde

De 2 à 5 ans

Titre alcoométrique

13,5 %



	Robe	Robe or paille clair.
	Nez	Nez de fruits à chair blanche mêlant prune, abricot, agrément de touches florales et délicatement acidulées.
	Bouche	Au palais un style souple, frais et gouleyant qui déploie avec intensité ses parfums friands. A noter, une discrète amertume qui vient tonifier l'ensemble. 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