

Côtes du Rhône Blanc 2022

« Elevé en fût de chêne »



Localisation / Climat

Climat d'influence méditerranéen. Les étés sont chauds et secs. Le millésime 2022 a été plutôt précoce (semblable à 2020), le stress et le déficit hydrique ont fait souffrir les vignes durant l'été. Cependant, les pluies tant attendues du mois de septembre ont permis d'obtenir une belle récolte et de qualité. Les vins sont frais et fruités, et présentent 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 permettent une bonne aération des vignes, et une bonne exposition au soleil. Terroir idéal permettant au cépage Viognier d'exprimer tout son potentiel.

Cépages

Viognier, Grenache Blanc et 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 à forte concentration aromatique.

Vinification et Elevage

Nos cépages blancs sont exclusivement récoltés à la main dans de petites caissettes de 10 kg, afin de réaliser un tri sur la vigne, en sélectionnant les grappes 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 inox thermorégulée. Il entre ensuite en période d'élevage dans des fûts de chêne de 225L pour une durée de 6 mois apportant du gras, de la rondeur, et une bonne structure aromatique.

Potentiel de garde

De 2 à 5 ans

Titre alcoométrique

13,5 %



	Robe	Robe jaune avec des reflets verts.
	Nez	Nez flatteur, aromatique, rappelant la typicité du cépage Viognier (fleur fraîche/fruit jaune), le tout surmonté de délicats arômes boisés.
	Bouche	L'attaque en bouche est fraîche et pleine de vivacité, le tout nous amenant sur des arômes de pêche, de fleurs blanches. Des notes boisées subtilement dosées rehaussent la dégustation. Le tout offre un vin parfaitement équilibré et plein d'élégance.
	Accord Mets & Vins	Accompagne un apéritif dinatoire, ou des asperges vertes / un fromage de chèvre sec.
	Température de Service	8 à 10°C