

# Côtes du Rhône Villages Blanc 2022



Médaille d'Or  
Concours International  
Gilbert & Gaillard 2023  
88/100



Médaille d'Argent  
Concours des Vins Orange 2023



## Localisation / Climat

Climat d'influence méditerranéen. 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 permettant une bonne aération des vignes, et une bonne exposition au soleil.

## 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 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 %

	<b>Robe</b>	Robe jaune clair brillant.
	<b>Nez</b>	Nez expressif combinant fruits jaunes à noyau, agrumes, note florale.
	<b>Bouche</b>	Bouche bien construite, matière enrobée et ample portée par une jolie fraîcheur. Ses parfums friands s'expriment avec justesse et clarté.
	<b>Accord Mets &amp; Vins</b>	Idéal avec des plats goûteux et relevés, s'accompagne très bien avec des côtelettes d'agneau ou autres grillades.
	<b>Température de dégustation</b>	8 à 10 °C