Côtes du Rhône Villages Blanc 2023 – Biologique



FR BIO-16 - AGRICULTURE FRANCE



Localisation / Climat

Climat d'influence méditerranéen. Les chaleurs de l'été 2023 éprouvantes pour la vigne, ont permis d'élaborer des vins à forte typicité, avec des profils plutôt équilibrés, et d'une grande finesse aromatique. La récolte a été qualitative et quantitative.

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 et Bourboulenc.

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 I 0 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

14% vol.



