



AOP Côtes du Rhône Blanc



Terroir

- ◆ Vignoble orienté Nord/Sud
- ◆ Sols de sable et d'argiles clairsemés de galets roulés.
- ◆ 2 ha de vignes âgées de 35 ans.



Cépages

- ◆ 50% Viognier
- ◆ 25% Grenache blanc
- ◆ 25% Clairette



Vinification

Pressurage direct, par presseur pneumatique. Débourage et vinification par cépages en cuve, avec contrôle des températures (max 17°C). Elevage de quelques mois en cuve avant assemblage et mise en bouteille.



Dégustation

Vin jaune pâle, aux reflets verts.
Nez de pêches, de litchi et d'ananas, avec des notes d'agrumes.
Attaque fraîche et savoureuse, avec une finale persistante de notes exotiques.



Service

- ◆ Servir à 9-11°C:
- ◆ A déguster entre 1 et 4 ans après l'année du millésime



Idées d'accords

- ◆ Carpaccio de thon à l'huile pimentée
- ◆ Lapin rôti aux mirabelles
- ◆ Plateau de fromages de chèvre
- ◆ Gambas grillées