

Côtes du Rhône Bio - Terra

2023

"Couleur pâle avec des reflets verts légèrement dorés. Arômes de fruits à chair blanche comme la pêche. Bouche ronde et onctueuse sur une finale de fleurs blanches mêlées à des épices douces."



Millésime

Le temps sec et doux de l'hiver s'est poursuivi au printemps. La pluie est arrivée au moment du débourrement et de la sortie des grappes retardant quelque peu le cycle tout en favorisant une belle floraison. La vigne a bien résisté à la canicule record sur la seconde partie du mois d'août. Les vendanges, assez tardives, se sont déroulées dans une ambiance encore bien chaude et sèche. Les grappes récoltées étaient parfaitement saines dans l'ensemble avec des baies concentrées. En résumé, un millésime 2023 tardif et généreux qui présente un profil très aromatique avec de jolies matières pour des blancs frais et élégants.

Cépage(s)

Grenache blanc, Viognier, Roussanne, Marsanne & Clairette

Terroir

Pour cette cuvée, une multiplicité de terroirs de la vallée du Rhône a été sélectionnée afin de créer un assemblage équilibré et plein de nuances des raisins cultivés selon les normes de l'agriculture biologique :
Au nord du Gard, avec des sols sableux très filtrants donnant des vins très élégants et très aromatiques selon la typicité de chaque cépage.
Au nord du Vaucluse sur un terroir plutôt calcaire apportant la concentration et le gras à notre assemblage.
Au sud du Gard sur un terroir argilo-calcaire apportant de l'onctuosité et une touche de salinité au vin.
Au centre et au sud du Vaucluse, terroir de calcaire et safre pour les cépages Marsanne et Roussanne qui apportent de la matière et de la minéralité à l'assemblage.

Vinification

Vinification traditionnelle en cépages séparés, pressurage doux, débourbage pendant 48h au froid puis fermentation n'excédant pas les 18°C. Clarification des vins sur lies fines avec bâtonnages réguliers pendant les premières semaines pour la protection et la stabilisation des arômes.

Accords & Service

Délicieux dès l'apéritif avec du fromage de chèvre, puis avec une soupe de poisson ou des Saint-Jacques poêlées.
Servez-le frais entre 10-12°C dès à présent pour profiter de tous

ses arômes.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Déconseillé aux femmes enceintes.