

Côtes du Rhône

2020

"Le millésime 2020 a été particulièrement bénéfique pour les vins blancs méridionaux, et celui-ci n'est pas une exception. Belle couleur jaune pâle éclatante avec des notes de fruits à chair blanche (poire, pêche) rehaussées d'une touche très agréable et délicate de citron vert. On retrouve ces notes en bouche avec une texture soyeuse tout en étant tonique et éclatante, avec notamment une grande finesse et longueur en finale. Remarquable."



Millésime

Durant toute l'année, les planètes étaient parfaitement alignées: absence de gel, des pluies hivernales à même de recharger les sols et un été bien ensoleillé sans excès de chaleur. Ces conditions climatiques idéales ont permis d'obtenir des raisins magnifiques, une maturité précoce et un état sanitaire excellent. Un millésime remarquable tant par la qualité des baies que par la durée des vendanges! (8 semaines)

Cépage(s)

33% Viognier, 23% Roussanne, 20% Grenache, 19% Marsanne, 2,5% Bourboulenc, 2,5% Clairette

Terroir

Les parcelles sélectionnées sont issues de deux profils de terroirs sélectionnés dans l'Est gardois et le Vaucluse :
– terrasses alluviales, calcaires durs, galets et sables qui apportent finesse, fraîcheur et élégance ;
– des sols plus argileux qui donnent de l'opulence à l'ensemble.

Vinification

Récolte entre le 22 août et le 10 septembre. Pressurage direct pour la Roussanne, la Clairette, la Marsanne, le Bourboulenc et le Grenache et macération préfermentaire à froid dans le pressoir pour le Viognier. Débourbage statique au froid. Fermentation en cuve et transfert en fûts pour la Roussanne, le Viognier et une partie de la Marsanne. Elevage 8 mois en pièces Laurus de 275 litres pour 44% de la cuvée avec bâtonnages réguliers les 3 premiers mois. Blocage de la fermentation malolactique.
Mis en bouteille le 27 juillet 2021. – 60 133 bouteilles produites. – Vin Vegan.

Accords & Service

Apéritif dinatoire
Queue d'écrevisse à la crème au safran
Vol-au-vent farci aux champignons
Chèvre du Rove au thym
Servir entre 10 et 12°C – Optimum de dégustation : 2022 – 2027