

Côtes du Rhône

2021

"Le millésime 2021 présente de jolis équilibres sur les vins blancs avec beaucoup de fraîcheur et d'élégance."



Millésime

L'année 2021 nous a réservé son lot d'événements climatiques : gel, pluie – trop ou pas assez – et manque d'ensoleillement. Un millésime mouvementé donc, mais qui nous a réservé de belles surprises avec une baisse des volumes moins importante qu'attendue, de bons équilibres et des degrés bien maîtrisés. Les blancs et les rosés, récoltés tôt, présentent une belle fraîcheur et sont très aromatiques.

Cépage(s)

30% Grenache, 25% Roussanne, 20% Viognier, 20% Marsanne et 5% Clairette/Bourboulenc

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 18 août et le 7 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. Élevage 8 mois en pièces Laurus de 275 litres pour 50% de la cuvée avec bâtonnages réguliers les 3 premiers mois. Blocage de la fermentation malolactique.
Mis en bouteille le 30 juin 2022 : 54 681 bouteilles produites.

Accords & Service

Apéritif dinatoire
Briques de fromage de chèvre
Oeufs cocottes au saumon
Servir entre 10 et 12°C – Optimum de dégustation : 2023 – 2026