

Côtes du Rhône

2022

"Aromatique et séduisant, ce Côtes du Rhône blanc s'ouvre sur des notes florales et de miel, suivies de touches de pêche, de pomme et de citron confit. Un délice !"



Millésime

Un millésime marqué par un printemps et un été historiquement chauds et secs, comparables à 2003. Ces phénomènes ont entrainé une précocité croissante à chaque stade de développement de la vigne. La floraison s'est toutefois déroulée dans des conditions idéales. Des pluies à la mi-août ont permis d'arriver aux vendanges plus sereinement, étalant ainsi les récoltes de mi-août à début octobre. A l'issue de ce millésime au climat très atypique, les blancs présentent fraîcheur et gourmandise.

Cépage(s)

30% Grenache, 25% Roussanne, 18% Viognier, 17% Marsanne et 10% 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 22 août et le 9 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 50% de la cuvée avec bâtonnages réguliers les 3 premiers mois. Blocage de la fermentation malolactique.
Mis en bouteille le 6 juillet 2023 : 72 000 bouteilles produites.

Accords & Service

Apéritif dinatoire
Assortiment de fromage
Servir entre 10 et 12°C – Optimum de dégustation : 2024 – 2027