

Côtes du Rhône

2024

"Une belle robe brillante jaune paille. Un nez très aromatique et élégant avec beaucoup de finesse sur des fleurs blanches et des effluves délicates de lait d'amande. La bouche est franche et minérale alliée à des touches d'agrumes offrant une très belle acidité. La finale est toute en fraîcheur avec une légère amertume tonique."



RÉCOMPENSES

Argent - 92 points Decanter 06/2025

Millésime

2024 se distingue par sa fraîcheur et son équilibre, véritable bouffée d'oxygène dans un contexte climatique exigeant. Le printemps pluvieux a régénéré les sols, et l'été, entre chaleur et nuits fraîches, a sublimé arômes et couleurs. Malgré des rendements modestes mais de belle qualité, les vendanges ont donné des vins frais, dynamiques et harmonieux, avec des taux d'alcool équilibrés et des tanins bien intégrés. Dans l'ensemble, nous retrouvons les profils équilibrés des millésimes classiques, avec de la maturité, de l'acidité et de la richesse.

Cépage(s)

33% Viognier, 30% Grenache, , 20% Roussanne, 17% Marsanne/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 à partir de fin août 2024. Pressurage direct des raisins à leur entrée en cave. Débourbage statique au froid. Fermentation en cuve. Une partie des Roussanne, Viognier, Marsanne et Grenache sont élevés en pièces Laurus de 275 litres pendant 8 mois avec bâtonnages réguliers les premiers mois d'élevage. Blocage de la fermentation malolactique.

Accords & Service

En apéritif, avec une sole meunière, une salade césar ou des légumes (courgettes, poivrons) grillés à l'huile d'olive.
Servir entre 10 et 12°C – Optimum de dégustation : 2025 – 2028