

Cave située au pied des Dentelles de Montmirail. Le vignoble s'étend sur 313 hectares toutes appellations confondues. Depuis 1956, nos vignerons récoltants, ambassadeurs des Crus de la vallée du Rhône, cultivent leurs vignes de manière raisonnée. Nos vins sont à l'image de ces passionnés, fiers de leurs valeurs et de leur personnalité. Dans cette démarche il y a la volonté de développer une image hautement qualitative de nos vins issus de ce terroir.



80% Clairette
10% Viognier
10% Bourboulenc



13%



750 ml



Culture raisonnée.
Vendanges en vert, effeuillage, épamprage.
Ce cru fait l'objet d'une sélection rigoureuse.
Vendange manuelle
Rendement : 45 hl/ha
Sols : argilo-sableux
Age vignes : 28 ans



Vinification traditionnelle.
Éraflage total, pas de foulage.
Pressurage direct.
Macération liquide à froid qui permet le débourage
tout en conservant les bourbes fines, riches en arômes.



Élevé en cuve.



Couleur :
Une bien jolie robe dorée pour ce Côtes du Rhône.
Au nez :
Un nez subtil et délicat de fleur d'acacia, d'agrumes.

En bouche :
Ce vin blanc d'excellente qualité est d'une très grande finesse. Très parfumé, souple, pour ne pas dire onctueux.
Il se révèle sur des arômes de citron vert, abricot, avec une touche de pêche.

Accords mets & vin :
Un blanc à partager à l'apéritif.
À accorder sur un cabillaud à la provençale,
un tartare de tomate délicat, une savoureuse salade césar.

Taux de sucre : 0.37 g/L



Servir entre 10°C et 12°C.



Garde 3 ans

