

Les Chèvrefeuilles

Blanc - 2020

Côtes du Rhône

LA DEGUSTATION

Ce vin à la robe claire et limpide présente un nez à l'attaque fraîche et citronnée.

Se dégage ensuite de délicats arômes de fruits à chair blanche (poire ...)

En bouche, l'attaque saline de la Clairette apporte une belle vivacité à cet équilibre Roussanne et Grenache Blanc, entre l'aubépine et la pêche.

Ce vin se déguste frais, pour lui-même, à l'apéritif ou avec des crustacés.

A boire dans les 2 ans.

LE SOL

Loess sur roche de grès calcaire.

LA SITUATION

Vignes de coteaux de versant Est à 250 mètres.



LES CEPAGES

- * **Clairette** (50%)
- * **Roussanne** (25%)
- * **Grenache Blanc** (25%)

Plantées sur des terroirs frais, ce sont des vignes dont le rendement est régulé par l'enherbement et la vendange en vert.

LA VINIFICATION

- * Vendange et tri manuels
- * Pressurage pneumatique
- * Levures indigènes
- * Macération pelliculaire pour la Clairette et le Grenache Blanc

L'ELEVAGE

Élevé sur lies en cuve béton
Embouteillé et stocké dans les chais à température constante jusqu'à l'expédition.