

CÔTES-DU-RHÔNE

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE



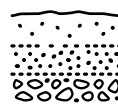
CÉPAGES

Clairette majoritaire.



VIGNOBLE

Vignes d'âge moyen (20 à 40 ans) menées en BIO, au feuillage très dense et à port haut.



SOLS

Coteaux argileux à silex et calcaires Crétacés des Dentelles de Montmirail.

Agriculture BIO



VINIFICATION

Pressurage direct avec macération pelliculaire courte au pressoir.

Débourbage à froid, fermentations en cuve béton.



ÉLEVAGE

Cuves béton et fûts de chêne (moins de 10% de l'assemblage) pendant 9 mois.

Blanc
750ML





LE MOT DU WINEMAKER

Parce qu'on est fan de Clairette, on a créé cette cuvée aux accents floraux et au caractère tonique.

La Clairette c'est un peu le Chardonnay du sud : des grappes généreuses, des jus très aromatiques, des tanins naturels qui confèrent aux vins un excellent potentiel de garde et une grande acidité qui procure à l'ensemble un côté nerveux, vif et un équilibre sur le fil du rasoir.

On ne s'en lasse pas.

ROMAIN LEROY

