



# CÔTES-DU-RHÔNE

## APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE



### CÉPAGES

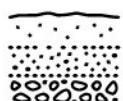
Clairette majoritaire.



### VIGNOBLE

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

Agriculture BIO



### SOLS

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



### 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



JS WINE  
RATINGS

91 2024

« Generous citrus and peach aromas are married to animating acidity on the medium-bodied palate of this elegant white Cotes-du-Rhone. The long, crisp and salty finish pulls you back for more. (...) Drink or hold ».



## 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

