



*Côte du Rhône blanc*  
*Appellation Côte du Rhône contrôlée*

### *Encépagement*

Assemblage des cépages  
Clairette, Roussanne, Marsanne.  
Les rendements sont en moyenne  
de 40 hectolitres par hectare sur  
des sols argilo-graveleux.

### *Vinification*

La vinification se fait par  
pressurage direct et macération  
pelliculaire entre 4 et 12 heures  
avec maîtrise des températures.  
Fermentation à entre 16 et 18°.

### *Dégustation*

Un vin qui revendique son  
originalité entre fraîcheur et  
rondeur... Sa couleur jaune pâle  
et chatoyante, son nez de fruits  
blancs, garrigues, légèrement  
minéral et sa bouche généreuse,  
vive et puissante soulignent  
tout le savoir-faire vigneron  
et l'expression si particulière  
du terroir.

### *Accompagnement*

Il est servi frais seul en apéritif ou  
en accompagnement de poissons et  
de crustacés. Il peut se marier  
aussi avec une blanquette de veau,  
ou sur une poule au pot.