



Encépagement : 80% clairette, 10% roussane, 10% marsanne

Grape Varieties : 80% clairette, 10% roussane, 10% marsanne

Terroirs : Argilo-calcaire graveleux

Soil : Chalky clay -

Vinification : cuve inox température de fermentation de 14 à 16°C – Aucun ajout de SO2 lors des vinifications.

Wine-making : steel tank Fermentation temperature between 14 and 16°C. No sulfite during the vinification

Elevage : entre 4 et 6 mois sur lies fines

Maturing: between 4 and 6 months on fine lees



Commentaires dégustation :

Un Côtes du Rhône blanc qui revendique son originalité entre fraîcheur et rondeur. Sa couleur jaune pâle, son nez de fruits blancs, d'agrumes, légèrement minéral et sa bouche généreuse, vive et puissante soulignent l'expression si particulière du terroir.

A white Côtes du Rhône with a fresh and round signature. Pale yellow, the nose reveals white fresh fruit with citrus. A hint of minerality on a rich, crisp and powerful body is tribute to this unique high quality terroir.