

## Côtes-du-Rhône

### *Tradition – Blanc*



#### **Assemblage**

Cuvée à base de Clairette, Viognier et Grenache blanc, trois cépages typiques de la vallée du Rhône.



#### **Terroir**

Ce vin est élaboré à partir vignes cultivés sur de deux types de sols différents : loessiques ou sablonneux. Le rendement maximum de l'appellation est de 54hl/ha.



#### **Vinification**

Pressurage direct, débourage et fermentation à basse température (16°C) pendant une dizaine de jours. Remise en suspension des lies fines quotidienne pour la rondeur. Élevage en cuve.



#### **Dégustation**

- Robe : pâles reflets verts.
- Nez : intense, fruits blancs : poire pêche blanche, légèrement agrumes. Notes minérales.
- Bouche : explosion aromatique ; pêche, agrumes, beaucoup de gras et d'onctuosité. Finale longue et ample.



#### **Accords mets et vins**

Agréable en accompagnement de tagliatelles de légumes au citron.



#### **Température de dégustation**

8-10°C



#### **Évolution**

Ce vin est à déguster dans sa jeunesse.