

Côtes du Rhône Blanc « 1922 »

1922 est l'année de naissance de notre cave, à Roquemaure, berceau des Côtes du Rhône. C'est donc en hommage à sa création que nos cuvées Côtes du Rhône portent ce nom et ce depuis que nous avons fêté son centenaire.



Assemblage

- 1/3 Clairette
- 1/3 Viognier
- 1/3 Grenache blanc



Terroir

- Terroir fait de sols lœssiques ou sablonneux
- Rendement maximum de l'appellation : 51hl/ha



Vinification

- Pressurage direct
- Débourage de 24h
- Fermentation à basse température
- Remise en suspension des lies pour extraire le gras
- Élevage en cuve béton



Dégustation

- **Robe** : pâles aux reflets verts.
- **Nez** : intense, fruits blancs ; poires et pêches blanches, légères notes d'agrumes. Notes minérales
- **Bouche** : explosion aromatique ; pêche, agrumes, beaucoup de gras et d'onctuosité. Finale longue et ample



Température de dégustation

- 8-10°C



Évolution

- A boire dans l'année

