

Côtes du Rhône Blanc

Encépagement :

Viognier	30 %
Grenache Blanc	20 %
Clairette	20 %
Roussanne	15 %
Marsanne	15 %

Terroir :

Terroir argilo-calcaire

L'âge des vignes varie de 20 à 50 ans.

Rendement :

Le rendement du Côtes du Rhône est de 50 hl / ha

Le Climat :

Type méditerranéen, caractérisé par une pluviométrie annuelle de 600 à 800 mm, plus de 100 jours de Mistral et une sécheresse estivale .

Culture de la vigne :

La qualité de chaque millésime d'un vin retrace principalement le travail du vigneron sur l'année. C'est pourquoi nous attachons un soin particulier à tous les travaux de la vigne lors de son cycle végétatif. Pour cela nous travaillons en culture raisonnée.

Vinification :

Pour la vinification des vins blancs, après un égrappage total de la vendange, nous procédons à une macération pelliculaire à froid de 24 heures. Ensuite, extraction du moût par pressurage, débourage, puis fermentation alcoolique à basse température (16 ° C) afin de préserver les arômes.

