

Côtes du Rhône blanc  
« *La Petite Robe Blanche* »



**L'histoire :** La cuvée porte bien son nom ; la petite robe blanche, c'est un vin inscrit dans le mouvement, le parfum, la délicatesse, comme une danse.

**Cépages :** 50 % Grenache blanc - 15 % Marsanne - 15 % Roussanne, 20 % Viognier.

**Terroir :** Argilo calcaire et graviers.

**Ages des Vignes :** 30 ans.

**Superficie :** 1 ha.

**A la vigne :** Agriculture biologique. Travail du sol et/ou enherbement 1 rang sur deux, taille en cordon de Royat. Apport de compost de mouton pour la vie du sol.

**Vinification :** vendanges début septembre. Pressurage direct, débouillage à froid, et fermentation à basse température. Pas de fermentation malo-lactique. Filtration stérile avant la mise en bouteilles.

**Dégustation :** Belle robe pâle aux reflets verts. Nez fin avec des notes de poire et d'acacia.

C'est un vin harmonieux et équilibré aux arômes de fleurs blanches. Ensemble subtil et délicat.

**Accords :** apéritif, poissons grillés, cake végétarien, poulet curry coco, coquillages.

**Garde :** 2 ans

**Distinctions :**

2016 : médaille de BRONZE au concours de Mâcon

2015 : médaille d'OR au concours de Mâcon

2014 : médaille d'ARGENT au concours des vins d'Orange

2012 : médaille d'ARGENT au concours des vins d'Orange

2008 : médaille d'OR au concours des vins d'Orange

