

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.

Agès 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



VIN BIOLOGIQUE
AGRICULTURE FRANCE
CERTIFIÉ PAR FR-BIO-10