

DOMAINE

Roche - Audran

Côtes du Rhône Blanc 2013



Assemblage : Grenache blanc, Viognier et Clairette

Superficie, rendement et âge du vignoble : 2 hectares, 30 hl /ha, 20 à 30 ans.

Terroir : BUISSON

Ce vignoble familiale est situé à flanc de colline (versant nord de la colline de Rasteau et Cairanne), à une altitude de 180 à 250 m, exposé nord-est/nord-ouest. Les sols très complexes, sont composés de terres argilo-calcaires recouvertes de galets d'origine marine et alluviale.

La végétation spontanée contribue à la complexité aromatique des vins : pin d'Alep, chêne blanc, vioerne tin, buis, romarin, cornouiller sanguin, thym...

Arômes et Température de service :

Une cuvée toute en gourmandise sur des notes de fruits blancs et d'agrumes.

A déguster en apéritif ou sur des poissons
Servir à 12° C.

Culture :

Culture en bio-dynamie : pour mettre l'accent sur le respect de la nature, nos vignobles sont entretenus grâce à des labours réguliers, et des traitements naturels, sans produit de synthèse permettant la pleine expression du terroir.

Vinification et élevage :

Second vin du César blanc, le Côtes du Rhône blanc bénéficie de tout le travail effectué pour la cuvée César.

Vendangés en caisse de 10 kilos, les raisins sont pressés, mis en barriques ou en cuve inox, et entrent dans une fermentation alcoolique de plusieurs mois (9 à 10 mois) à une température de 15 degrés.

Cette technique permet de respecter les arômes du terroir et sa minéralité.

Le bâtonnage des lies fines, en fin de fermentation, contribue à la prise de puissance et à l'exaltation des arômes.

Sa vinification et son élevage se font pour un tiers en barrique et pour deux tiers en cuve inox.