

DOMAINE Roche - Audran

Cuvée TRADITION Côtes du Rhône Blanc 2016

Assemblage : Grenache blanc, Viognier et Clairette

Superficie, rendement et âge du vignoble : 3 hectares, 30 hl /ha, 20 à 30 ans.

Terroir : BUISSON

Vignoble familiale 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.

Sols complexes composés de terres argilo-calcaires recouvertes de galets d'origine marine et alluviale.

Végétation spontanée contribuant à la complexité aromatique des vins : pin d'Alep, chêne blanc, viorne tin, buis, romarin, cornouiller sanguin, thym...

Arômes et Température de service :

Un millésime à la robe jaune très pâle; un nez expressif de fruits jaunes et de fruits exotiques acidulés (mangue).

La bouche est ample et gourmande avec une très belle fraîcheur en finale. Une belle rondeur grâce à une proportion de Viognier plus importante que les années précédentes.

La persistance aromatique est longue sur des notes de fruits jaunes et d'agrumes.

A déguster en apéritif ou sur des poissons ou des viandes grillées.

Servir à 12° C.

Culture en Biodynamie :

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.



