

DOMAINE

Roche - Audran



Cuvée CÉSAR Côtes du Rhône 2013

Assemblage : Grenache blanc et Viognier

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, violette, buis, romarin, cornouiller sanguin, thym. L'exposition nord du vignoble apporte la minéralité et la fraîcheur indispensable à l'équilibre.

Arômes et Température de service :

Un nez de fruits jaunes et blancs (pêche, brugnon) avec une légère note boisée fumée.

Un début de bouche ample sur une très jolie fraîcheur minérale.

Beaucoup de fruits en milieu de bouche : des notes de fruits blancs acidulés, de pierre à fusil, minérale.

Une longue persistance aromatique sur des notes de fruits jaunes.

À consommer immédiatement et pendant 5 à 7 ans.

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 :

Le Grenache, cépage incontournable de la vallée du Rhône méridionale, apporte à cette cuvée une très belle minéralité.

Vendangés en caisse, les raisins sont pressés et entrent dans une fermentation alcoolique de sept à neuf mois sous bois (barriques et demi-muids) à une température de 15°C. Cette technique permet de respecter les arômes et la minéralité du terroir. Le bâtonnage des lies fines qui suit la fin de fermentation, contribue à la prise de puissance et à l'exaltation des arômes.

Seules les meilleures barriques seront retenues pour donner naissance au César.