DOMAINE

Roche-Audran

CESAR BLANC 2017

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

Assemblage : Grenache blanc et Viognier

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

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 :

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.

Arômes et Température de service :

Une robe jaune pâle aux reflets verts très brillante.
Un premier nez très expressif avec des notes de fruits jaunes bien mûrs et d'agrumes (citron), et de jolies notes toastées et grillées. Un deuxième nez sur une très belle minéralité.
Un vin ample avec une belle sucrosité en début de bouche, puis un très joli équilibre entre fraicheur, acidité et minéralité. Une très belle persistance aromatique sur des notes toastées et d'agrumes (citron).

À consommer immédiatement et pendant 5 à 7 ans, sur des poissons, des viandes, certains fromages comme le comté. Servir à 12°C

demeter

DOMAINE ROCHE-AUDRAN - Vincent ROCHETTE - 1549, Route de Saint Roman 84110 BUISSON - FRANCE
contact@roche-audran.com - Tél.: + 33 (0)4 90 28 96 49 - Fax : + 33 (0)4 90 28 90 96 - www.roche-audran.com