

Notre cave est située sur la commune de Gigondas, au pied des Dentelles de Montmirail. Notre vignoble quant à lui, s'étend sur 260 hectares toutes appellations confondues. Depuis 1956, nos vignerons récoltants, ambassadeurs des Crus de la Vallée du Rhône, cultivent leurs vignes de manière raisonnée. Nos vins sont à l'image de ces passionnés, fiers de leurs valeurs et de leur personnalité.



CÉPAGES

90% Clairette - Bourboulenc
10% Viognier



TERROIR

Terroirs de plaine.
Vendanges manuelles.



VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Pressurage direct. Macération liquide à froid qui permet le débourageage tout en conservant les bourbes fines, riches en arômes.



NOTES DE DÉGUSTATION

Une bien jolie robe dorée pour ce Côtes du Rhône.
Un nez subtil et délicat de fleur d'acacia, d'agrumes.
Ce vin blanc d'excellente qualité est d'une très grande finesse.
Très parfumé, ce Côtes du Rhône est souple, pour ne pas dire onctueux.
Il se révèle sur des arômes de citron vert, abricot, avec une touche de pêche.



ACCORDS METS ET VINS

Un Côtes du Rhône blanc à partager à l'apéritif, ou à accorder sur un cabillaud à la provençale, un tartare de tomates délicat, une savoureuse salade César.

Potentiel de garde : à boire dès à présent et dans les 3 ans

La température du service doit être comprise entre 10 °C et 12°C.

Des nuances de terroirs pour des vins d'excellence