

## LA DÉGUSTATION

Un vin blanc énergique aux notes fraîches de pomelo, d'aubépine de fruits du verger.

La robe des Chèvrefeuilles est claire et limpide. Le premier nez est très minéral et citronné. Le vin s'ouvre ensuite avec de délicats arômes de fruits à chair blanche (poires, pêches blanches...)

En bouche, l'attaque saline de la clairette apporte une franche vivacité qui équilibre l'assemblage de roussanne et grenache blanc, dont les notes gourmandes, structurent le vin d'une élégante rondeur. La finale dévoile de beaux amers et une longueur iodée saillante.

A déguster pour lui-même, à l'apéritif, avec des crustacés, des ceviches, asperges vertes ou des plats de cuisine thaï finement relevés.

A boire dans les 2/3 ans.

## LES CÉPAGES

Clairette (50%)

Roussanne (25%)

Grenache Blanc (25%)

## LE SOL

Loess sur roche de grès calcaire

Vignes de coteaux de versant Est à 250 m d'altitude

## LE TRAVAIL DES VIGNES

Agriculture bio certifiée

Taille douce respectant les flux de sève

Ajout de composts uniquement

Engrais verts

Ebourgeonnage strict

## LA VINIFICATION

Vendange et tri manuels

Pressurage lent

Levures indigènes

Fermentation malolactique bloquées

## L'ÉLEVAGE

Élevé 6 mois sur lies fines en cuve béton

Embouteillé et stocké dans les chais à température constante jusqu'à expédition.

# LES CHÈVREFEUILLES

BLANC

2022

CÔTES DU RHÔNE



- ÉPUISE -

