

LA DÉGUSTATION

Nez bouquet de fleurs blanches, amandes.

En bouche, attaque fraîche, saline rappelant les fruits à coques et le citron.
Finale délicate sur les amers.

A boire dans les 3/6 ans.

LES CÉPAGES

Clairette (30%)
Roussanne (30%)
Bourboulenc (20%)
Grenache Blanc (10%)
Marsanne (10%)

LE SOL

Sables 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 manuel
Pressurage lent
Levures indigènes
Fermentation malolactique bloquée

L'ÉLEVAGE

Élevé 6 mois sur lies fines en cuve béton
Embouteillé et stocké dans les chais à température constante jusqu'à expédition.

LES ARBOUSIERS

2025

BLANC

CÔTES DU RHÔNE

