

## LA DÉGUSTATION

Nez minéral amené par la clairette réhaussé par la Roussanne qui amène ces notes florales.

La bouche est tendue, citronnée. Une belle énergie tient le vin sur la longueur.

Ce qui permet de nombreux accords, asperges, poissons, crustacés...

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 manuel  
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

## 2025

## BLANC

CÔTES DU RHÔNE

