



## Côtes-du-Rhône Collection Bio

### Les cépages

Grenache blanc, Viognier et Roussanne.

### Grape varieties

Grenache Blanc, Viognier and Roussanne

### Le Terroir

Argilo-calcaire

### Terroir

Clay-limestone

### Les vendanges

Récolte mécanique de nuit pour limiter les oxydations des moûts et préserver les substances aromatiques.

### Harvesting

Harvesting is carried out at night, by machine, to limit the oxydation of the musts and preserve the aromatic substances.

### La vinification

Egrappage total, pressurage doux. Débourage statique par le froid. Fermentation alcoolique à basse température et en cuve inox. Protection du vin contre l'oxygène pour préserver son potentiel aromatique

### Vinification

Total destemming, gentle pressing, cold static settling. Low-temperature alcoholic fermentation in stainless-steel vat. The wine is protected against oxygen to preserve its aromatic potential.

### L'élevage

Elevage sur lies fines pendant 4 mois en cuve inox.

### Maturing

4 months' on the fine lees in stainless-steel vat

### La dégustation

**Robe:** Jaune pâle brillant

**Nez:** Arômes fruités (abricot...)

**Bouche:** La bouche est ample et équilibrée. L'attaque est élégante, agrémentée de subtiles notes de fruits à chair blanche. Le volume (gras) du vin s'accorde parfaitement avec sa fraîcheur et offre au palais une belle longueur.

**Température de dégustation:** 10-12 °C.

**Conseil du sommelier:** Dorade au citron

**La garde:** de 2 à 3 ans.

### Tasting

**Colour:** Bright, pale yellow.

**Nose:** Fruity aromas (apricot)

**Palate:** The palate is full and well balanced. The wine is elegant on entry with subtle notes of white-fleshed fruit. The wine's volume (gras) perfectly balances its freshness and gives the palate lovely length.

**Serving temperature:** 10-12°C.

**Sommelier's recommendation:** Sea bream with lemon

**Ageing potential:** 2-3 years.

Pour connaître les certifications par millésime des vins :



Vins biologiques certifiés par FR-BIO-01



Veuillez vous référer à notre fiche « Certifications & normes biologiques »

