



## Côtes-du-Rhône

### Les cépages

Grenache blanc, Clairette et Bourboulenc.

### Grape varieties

Blend of Grenache Blanc, Clairette and Bourboulenc.

### Le sol

Les raisins proviennent de sols argilo-calcaires.

### Soil

Vines planted on limestone and clay soils.

### Les vendanges

Les raisins sont ramassés à maturité.

### Harvesting

Grapes are harvested at maturity.

### La vinification

Après pressurage, une stabulation est réalisée pendant 24 heures. Ensuite, le moût est débourbé à froid. Les températures de fermentation sont régulées entre 16 et 20°C.

### Vinification

After pressing, a settling of the lees is performed for 24 hours. Then the must is separated whilst still cold. The fermentation temperatures are regulated between 16 and 20°C.

### L'élevage

Le vin est élevé en cuves sans fermentation malolactique et mis en bouteille à la fin de l'hiver.

### Maturing

The wine is aged in vats without malolactic fermentation, and is bottled by the end of winter.

### La dégustation

**Robe** : pâle et limpide.

**Nez** : notes d'aubépine, de pomme verte, de fruits exotiques et de fleurs blanches.

**Bouche** : l'attaque est fraîche et bien équilibrée.

Ce vin présente une belle longueur.

### Tasting

**Colour**: pale colour and limpid.

**Nose**: aromas of hawthorn, green apple, exotic fruits and white blossoms.

**Palate**: the attack is fresh and well-balanced.

This wine exhibits a great length.

