

CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES LAUDUN

BLANC
WHITE



LES CÉPAGES

Assemblage de Grenache blanc, Roussanne et Viognier.

LE TERROIR

Les vignes se situent dans le Gard, sur la commune de Laudun et sont sélectionnées et cultivées sur des sols argilo-calcaires.

LES VENDANGES

Pour une parfaite expression variétale, les différents cépages sont ramassés à maturité et de nuit. La fraîcheur nocturne permet de protéger les grappes contre le risque de l'oxydation.

LA VINIFICATION

Après le pressurage, une stabulation à froid de 24 heures est réalisée. Une fois débourbée, la fermentation alcoolique pourra débuter. La température de fermentation sera maîtrisée entre 16 et 18 °C pour préserver la fraîcheur aromatique.

L'ÉLEVAGE

Le vin est élevé sur ses lies fines en cuves inox et mis en bouteilles au début de l'été.

LA DÉGUSTATION

ROBE : jaune pâle, brillant aux reflets verts.

NEZ : arômes floraux, mêlés à des notes d'agrumes.

BOUCHE : l'attaque est fraîche et opulente. Le cœur de la bouche présente une belle minéralité agrémentée d'une touche délicate de fruits à chair blanche. La finale est persistante et subtilement anisée.

JOSEPH VIOLA NOUS PROPOSE SUR CE VIN : pâté en croûte de foie gras de canard et ris de veau de lait - élu champion du monde 2009.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 10-12°C.

LA GARDE : de 2 à 3 ans.

GRAPE VARIETIES

Blend of Grenache blanc, Roussanne and Viognier.

TERROIR

The vineyards are located in the Gard, in the Laudun area, and are selected and grown on clay-limestone soils.

HARVEST

For a perfect varietal expression, the various grape varieties are picked at night when ripe. The coolness of the night helps protect the clusters of grapes from oxydation.

VINIFICATION

After pressing, a 24 hours cold stabilization is carried out. Once settled, alcoholic fermentation can commence. The fermentation temperature will be controlled at 16-18°C in order to preserve aromatic freshness.

MATURING

The wine is aged on its fine lees in stainless steel vats and bottled in early summer.

TASTING

COLOUR: bright, pale yellow with green highlights.

NOSE: floral aromas mixed with citrus notes.

PALATE: fresh and opulent on entry. Lovely minerality mid-palate complemented by a delicate touch of white-fleshed fruit. Long, lingering finish with a hint of aniseed.

JOSEPH VIOLA SUGGESTS WITH THIS WINE: duck *foie gras pâté en croûte* and milk fed calf sweetbread - voted world champion 2009.

SERVING TEMPERATURE: 10-12°C.

AGEING POTENTIAL: 2-3 years.

