

# Les Chèvrefeuilles - Blanc

2016

Côtes du Rhône

## LA DEGUSTATION

Ce vin à la robe claire et limpide présente un nez à l'attaque fraîche et citronnée.

Se dégage ensuite de délicats arômes de fruits à chair blanche (poire ...)

En bouche, l'attaque saline de la Clairette apporte une belle vivacité à cet équilibre Roussanne et Grenache Blanc, entre l'aubépine et la pêche.

Ce vin se déguste frais, pour lui-même, à l'apéritif ou avec des crustacés.

A boire dans les 2 ans.

## LE SOL

Loess sur roche de grès calcaire.

## LA SITUATION

Vignes de coteaux de versant Est à 250 mètres.



## LES CEPAGES

- \* Clairette (40%)
- \* Roussanne (40%)
- \* Grenache Blanc (20%)

Plantées sur des terroirs frais, ce sont des vignes dont le rendement est régulé par l'enherbement et la vendange en vert.

## LA VINIFICATION

- \* Vendange et tri manuels.
- \* Pressurage pneumatique.
- \* Levures indigènes

## L'ELEVAGE

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