



CUVÉE « GRÈS SAUVAGES » 2020



ELABORATION

Culture biodynamique avec vendanges manuelles tôt le matin.

Fermentation et élevage pour partie en cuve inox thermo-régulée et pour partie en barrique de trois à quatre vins, levures indigènes uniquement.



NOTES DE DEGUSTATION

Œil : Couleur jaune, dorée, limpide.

Nez : Fleurs blanches avec des notes de noisette.

Bouche : Complexe, très soyeuse et vive à la fois, sur les agrumes. Une belle longueur très minérale et saline.

Accords mets et vins : Crustacés, poissons et volailles à la crème, fromages.

Vignoble en agriculture biologique et biodynamique



Appellation « Côtes du Rhône » Blanc



Massif d'Uchaux - Vallée du Rhône



80% Marsanne - 10% Viognier
5% Grenache Blanc - 5% Roussanne



Des vignes âgées de 15 à 60 ans



Grès calcaires et siliceux



Prêt à boire ou à conserver 3/4 ans



A servir entre 10° et 12° C



12% Vol

