



# ÉLÉMENTS *Terra*

## AOC CÔTES DU RHÔNE



Grenache Blanc,  
Clairette Blanche,  
Roussanne,  
Viognier,  
Bourboulenc



Notre vignoble est situé dans le Sud-Est de la France sur la rive droite du Rhône. Nos terroirs sont pour la plupart argilo-calcaires. Cette cuvée est issue de sélections de parcelles situées en coteaux et dans les plaines de galets roulés.



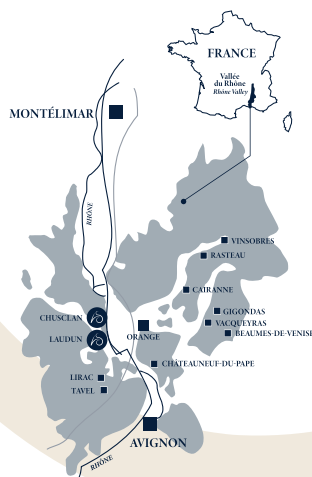
Vinification classique. Pressurage direct. Fermentation à température contrôlée (basses températures : 15-17°) durant 15 à 30 jours. Elevage sur lies fines.



Vin à la robe pâle et brillante avec des reflets verts. Au nez, le vin présente des notes d'agrumes et de fruits à chairs blanches. L'attaque en bouche est fruitée et persiste sur des notes minérales et acidulées.



La bouche est fraîche, aromatique, ce qui en fait un vin idéal en guise d'apéritif mais aussi pour accompagner des plats de poissons de mer en sauces légères et des viandes blanches.  
A servir frais à 10-12°C.



(\*) Les cépages peuvent varier d'un millésime à l'autre.