

AOC LAUDUN CÔTES DU RHÔNE VILLAGES



Grenache Blanc majoritaire,
Clairette,
Viognier,
Roussanne



Cette cuvée est issue d'une sélection parcellaire minutieuse conduite principalement sur les vignobles situés sur les coteaux du Camp de César (plateau calcaire à 200 mètres d'altitude, en arrière-plan du village de Laudun). Les sols pauvres et l'exposition au vent du nord (Mistral) limitent naturellement la fertilité des vignes, ce qui constitue un gage de qualité des raisins.



Vendange égrappée, foulée, éraflée. Pressurage direct. Débourage et vinification à basse température (16°C). Elevage sur lies pendant 1 mois. Elevage six mois en fût neuf avec remuage hebdomadaire des lies.



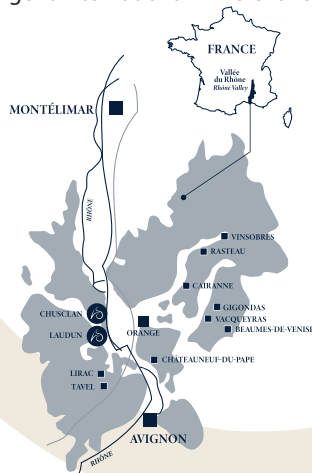
Cette cuvée d'« Excellence » présente une robe de couleur brillante or pâle parsemée de quelques reflets verts. Dès l'approche au nez le bouquet aromatique apparaît complexe, réunissant des notes de fruits blancs mûrs et des notes boisées. Toute cette intensité se marie harmonieusement en bouche et laisse une sensation de rondeur et de fraîcheur avec quelques notes minérales.



Accompagne les plats relevés ou épicés (cuisine ethnique par exemple).
A servir frais à 10-12°C.



Médaille d'or Mundus Vini 2020 (millésime 2018)
89 points Wine Enthusiast 2020 (millésime 2018)
Trois étoiles Guide Hachette 2020 (millésime 2018)
Médaille d'argent Decanter 2018 (millésime 2017)
Médaille d'argent International Wine Challenge 2018 (millésime 2017)



(*) Les cépages peuvent varier d'un millésime à l'autre.
Existe aussi au format suivant : 150cl.