

AOC LAUDUN CÔTES DU RHÔNE VILLAGES



Grenache Blanc et
Clairette Blanche majoritairement

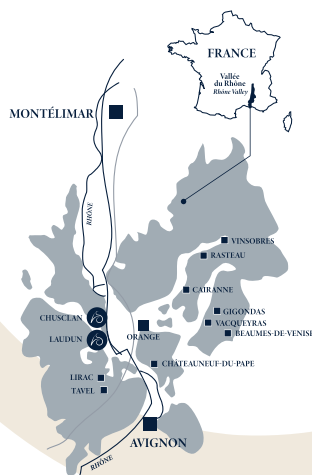
Cette cuvée est issue du vignoble qui s'étend autour du village de Laudun, dans le sud-est de la France sur la rive droite du Rhône. La sélection est menée sur des vignes cultivées sur un terroir de galets roulés en pieds de coteaux, près de la colline du Camp de César, plateau calcaire de 200 mètres situé en arrière-plan du village de Laudun. Sols pauvres et argilo calcaires.

Pressurage direct lent et progressif. Fermentation en cuves thermorégulées. Elevage sur lies.

Belle cuvée à la robe brillante jaune pâle et aux reflets verts. Le nez séduit par des notes de fleurs blanches (acacia). La bouche est d'une délicate finesse et d'une belle longueur. Elle associe fraîcheur et notes d'amande, de noisette et de fruits blancs type poire. Il séduit par sa finesse, sa minéralité et sa fraîcheur.

Ce vin pourra parfaitement accompagner l'apéritif ou être proposé en accompagnement de fruits de mer, crustacés et poissons.
Servir frais à 10-12°C.

Médaille d'argent Orange 2020 (millésime 2019).



Les cépages peuvent varier d'un millésime à l'autre.