



TERRA VITAE

AOC LAUDUN CÔTES DU RHÔNE VILLAGES



Grenache Blanc,
Clairette,
Viognier,
Roussanne



Cette cuvée est issue de parcelles conduites en Agriculture Biologique, sur les coteaux du Camp de César, en arrière-plan du village de Laudun, en plein cœur du vignoble méridional des Côtes du Rhône, dans le sud-est de la France sur la rive droite du Rhône. Les sols sont de nature argilo-calcaires et restent particulièrement exposés au vent du Nord (Mistral).



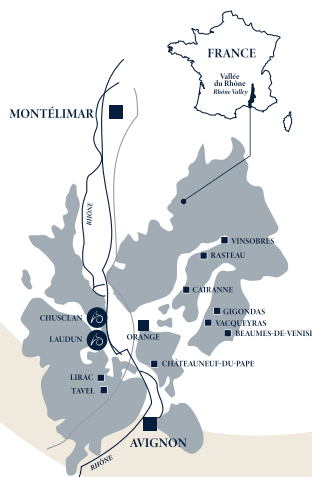
Pressurage direct lent et progressif. Fermentation en cuves thermorégulées.



Belle cuvée éclatante jaune pâle brillante. Le nez séduit par des notes d'agrumes de type citron vert, mêlées de parfums de pêche blanche et d'amande. L'attaque en bouche est particulièrement marquée. La fraîcheur, la souplesse et la persistance aromatique, particulièrement longue, renforcent l'intérêt pour ce « vin tendre » qui présente un bien bel équilibre final.



Ce vin frais pourra être servi à l'occasion de l'apéritif mais aussi en accompagnement de fruits de mer ou de plats de poissons en sauce.
A servir frais à 10-12°C.



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