

Côtes du Rhône Villages Blanc 2021



Médaille d'Or Concours
International Gilbert & Gaillard
89/100

Localisation / Climat

Climat d'influence méditerranéen. Les étés sont chauds et secs. Les conditions météorologiques du millésime 2021 ont été particulièrement éprouvantes pour la vigne entre périodes de gel au Printemps et sécheresse en été. Cependant, la fraîcheur des nuits du mois de septembre ont permis d'élaborer des vins avec de beaux profils aromatiques.

Terroir

Sur les terrasses en contrebas des coteaux de Vinsobres, un sol constitué d'argiles et de petits épandages de cailloutis permettant une bonne aération des vignes, et une bonne exposition au soleil.

Cépages

Viognier (80%) - Grenache blanc (10%) - Marsanne (10%)

Age des vignes - Rendement

Les vignes sont âgées de 5 à 10 ans. Elles sont taillées en cordon de Royat. Les rendements n'excèdent pas 30 HL/ha, nous permettant d'obtenir des vins de qualités à forte concentration aromatique.

Vinification et Elevage

Nos cépages blancs sont exclusivement récoltés à la main dans de petites caissettes de 10 kg, cela permet un tri directement sur la vigne des baies les plus saines. Après cela, les grappes subissent un égrappage total. S'ensuit un pressurage direct permettant une extraction des jus, suivi de la fermentation alcoolique réalisée cuve inox thermorégulée afin de préserver les arômes.

Potentiel de garde

De 2 à 5 ans

Titre alcoométrique

13,5 %



	Robe	Robe jaune clair brillant.
	Nez	Nez expressif combinant fruits jaunes à noyau, agrumes, note florale.
	Bouche	Bouche bien construite, matière enrobée et ample portée par une jolie fraîcheur. Ses parfums friands s'expriment avec justesse et clarté.
	Accord Mets & Vins	Idéal avec des plats goûteux et relevés, s'accompagne très bien avec des côtelettes d'agneau ou autres grillades.
	Température de dégustation	8 à 10 °C

Domaine Saint Vincent RD 94 – 26110 VINSOBRES France