

Côtes du Rhône Villages Blanc 2023 – Biologique



Médaille d'Argent
Gilbert & Gaillard International
2024 84/100



Médaille d'Argent
Concours des Vins
d'Avignon 2024



Localisation / Climat

Climat d'influence méditerranéen. Les chaleurs de l'été 2023 éprouvantes pour la vigne, ont permis d'élaborer des vins à forte typicité, avec des profils plutôt équilibrés, et d'une grande finesse aromatique. La récolte a été qualitative et quantitative.

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

60% Viognier, 20% Grenache blanc, 10% Marsanne et 10% Bourboulenc.

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% vol.

	Robe	Robe jaune clair.
	Nez	Nez aromatique associant notes de fleurs blanches et fruits frais.
	Bouche	Bouche immédiate, douce, équilibrée par une structure acidulée. L'ensemble est plaisant, d'accès immédiat. A apprécier dès l'apéritif.
	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