



LE HAUT DES CÔTES BLANC

Région : Vallée du Rhône
Appellation : AOC Côtes-du-Rhône
Âge des vignes : 25 ans

Cépages : Viognier 60 % Grenache Blanc 25 %
Clairette 15 %

Teneur en alcool : 14,0%
Contenance : 75 cl
Quantités produites : 3 500 bouteilles

LE DOMAINE

Domaine familial de 5 générations, où Anaïs Vallot œuvre à la tête de ce fabuleux patrimoine. Elle fait suite à son père François, qui a instauré cet élan en biodynamie en 2003. Le domaine est certifié Demeter et Ecocert depuis 2007.

TERROIR

Sols argilo-calcaire situés en haut de coteaux.

VINIFICATION

Après pressurage et débourage, le moût est mis directement en barrique pour une vinification lente. Puis le vin est bâtonné régulièrement jusqu'à l'assemblage définitif.

ÉLEVAGE

6 mois en barriques.

NOTES

Robe : Couleur jaune pâle
Nez : Notes citronnées (agrumes) et de miel.
Bouche : L'élevage bois ressort subtilement, ample et riche, très belle persistance aromatique.

DÉGUSTATION

A servir entre 10 à 12°C
Accords mets et vin : A l'apéritif, avec du poisson, une viande blanche ou du fromage à pâte persillée.
Potentiel de garde : 10 ans