



## AOC CÔTES-DU-RHÔNE BLANC

Région : Vallée du Rhône  
Appellation : AOC Côtes-du-Rhône  
Âge des vignes : 20 ans

Cépages : Grenache blanc 70 % Clairette 30 %

Teneur en alcool : 12,5%  
Contenance : 75 cl  
Quantités produites : 2 000 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-limoneux, sur des terrasses caillouteuses, en coteaux.

### VINIFICATION

Traditionnelle, en cuve, sous contrôle des températures.

### ÉLEVAGE

Aucun

### NOTES

Robe : Une jolie robe paille claire et brillante.  
Nez : Aromatique aux notes de fleurs blanches.  
Bouche : Bien équilibrée. Grande fraîcheur, vin droit et acidulé. Très belle persistance aromatique.

### DÉGUSTATION

A servir entre 10 à 12°C  
Accords mets et vin : A l'apéritif, accompagné de fruits de mer, de poissons grillés ou de fromages de chèvre.  
Potentiel de garde : 2 ans