

DOMAINE

# Roche - Audran

## Côtes du Rhône Blanc 2013



**Assemblage :** Grenache blanc, Viognier et Clairette

**Superficie, rendement et âge du vignoble :** 2 hectares, 30 hl /ha, 20 à 30 ans.

**Terroir : BUISSON**

Ce vignoble familiale est situé à flanc de colline (versant nord de la colline de Rasteau et Cairanne), à une altitude de 180 à 250 m, exposé nord-est/nord-ouest. Les sols très complexes, sont composés de terres argilo-calcaires recouvertes de galets d'origine marine et alluviale.

La végétation spontanée contribue à la complexité aromatique des vins : pin d'Alep, chêne blanc, vioerne tin, buis, romarin, cornouiller sanguin, thym...

**Arômes et Température de service :**

Une cuvée toute en gourmandise sur des notes de fruits blancs et d'agrumes.

A déguster en apéritif ou sur des poissons  
Servir à 12° C.

**Culture :**

Culture en bio-dynamie : pour mettre l'accent sur le respect de la nature, nos vignobles sont entretenus grâce à des labours réguliers, et des traitements naturels, sans produit de synthèse permettant la pleine expression du terroir.

**Vinification et élevage :**

**Second vin du César blanc, le Côtes du Rhône blanc bénéficie de tout le travail effectué pour la cuvée César.**

Vendangés en caisse de 10 kilos, les raisins sont pressés, mis en barriques ou en cuve inox, et entrent dans une fermentation alcoolique de plusieurs mois (9 à 10 mois) à une température de 15 degrés.

Cette technique permet de respecter les arômes du terroir et sa minéralité.

Le bâtonnage des lies fines, en fin de fermentation, contribue à la prise de puissance et à l'exaltation des arômes.

Sa vinification et son élevage se font pour un tiers en barrique et pour deux tiers en cuve inox.