



Côtes-du-Rhône “Belleruche”

Les cépages

Grenache blanc, Roussanne, Viognier, Clairette et Bourboulenc.

Le terroir

Implantés pour l'essentiel sur des marnes caillouteuses et des coteaux argilo-calcaires, ces sols sont drainants, avec une alimentation hydrique régulière et sans excès.

Ils se réchauffent rapidement au printemps et favorisent ainsi une maturité aboutie.

Les vendanges

Récolte mécanique de nuit pour limiter l'oxydation des jus et préserver les substances aromatiques.

La vinification

Égrappage total suivi d'une légère macération pelliculaire notamment pour le Viognier, pressurage doux. Débourageage statique par le froid. Fermentation alcoolique à basse température et en cuve inox. Protection du vin contre l'oxygène pour préserver son potentiel aromatique.

L'élevage

Élevage sur lies fines pendant 5 mois.

La dégustation

Robe: jaune doré brillant.

Nez: intense et expressif.

Arômes d'abricot, de fenouil et des parfums floraux (iris...).

Bouche: complexe et d'une grande élégance. La rondeur du vin s'accorde parfaitement avec sa fraîcheur. Et la finale s'exprime sur des notes subtilement anisées.

Avec ce vin nous avons aimé:

sardines grillées, daurade à la plancha.

Température de dégustation: 10-12 °C.

La garde: prêt à être dégusté.

Grape varieties

Grenache blanc, Roussanne, Viognier, Clairette and Bourboulenc.

Terroir

Planted mainly in stony-marl soils and on clay-limestone slopes, these soils are porous with a steady and regular water supply. They warm up quickly in the spring and help the grapes to reach perfect maturity.

Harvest

Harvest is carried out at night by machine to prevent and limit oxidation of the juices and to preserve the aromatic components.

Vinification

Total destemming followed by a light skin maceration particularly for the Viognier, gentle pressing. Cold static settling. Alcoholic fermentation at low temperature in stainless steel vats. The wine is protected from oxygen to preserve its aromatic potential.

Maturing

5-months ageing on the fine lees.

Tasting

Colour: bright golden yellow hue.

Nose: intense and expressive.

Aromas of apricot, fennel and floral scents (iris, etc.).

Palate: complex and very elegant.

The wine's roundness is a perfect match for its freshness. And the finish reveals subtle notes of aniseed.

Recommended food pairing:

grilled sardines, sea bream "à la plancha".

Serving temperature: 10-12 °C.

Ageing potential: ready to drink now.

