

LES MESANGES

Côtes du Rhône

Cépages : Viognier, Grenache blanc, Roussanne.

Terroir : Marne sableuse.

Moyenne d'âge des vignes : 23 ans.

Rendement : 43hl/ha.

Travail de la vigne : Agriculture raisonnée.

Vinification : Vendange le matin. Éraflage total des raisins.
Fermentation durant 1 mois avec un contrôle des températures entre 14 et 18° C.

Élevage : En cuve béton.

Dégustation : Joli jaune brillant avec quelques reflets verts. Un nez explosif sur les notes d'agrumes et de pêche. En bouche, un bel équilibre avec une belle fraîcheur aux arômes de poire et une finalité florale sur le coquelicot qui contre-balance une bouche ronde et grasse. Belle matière avec beaucoup d'ampleur.

Accords : Cabillaud grillé, écrevisse à la nage. Feuilleté de chèvre épinards. Coquille Saint-Jacques sur son lit de poireau, chèvre sec ou Saint-paulin.

Récompenses : 90 points Wine Enthusiast en 2022.

