

LES BERGERONNETTES BLANC 2025



Vignobles de France Régions viticoles Vallée du Rhône

Cette cuvée est une fière et moderne illustration de l'appellation. Le soin apporté tout au long de la vinification et de l'élevage a sculpté un Côtes du Rhône délicat et équilibré. Le nom de cette cuvée est un clin d'œil aux Bergeronnettes, petits oiseaux de la famille des mésanges qui suivent le tracteur pendant les labours à la recherche de nourriture.

Accords mets et vins

A table, il accompagnera avec brio les poissons nobles, les viandes blanches, les champignons et les fromages de chèvre ou à pâte dure. Nous conseillons aux audacieux, d'élever quelques flacons pour un mariage réussi avec des plats truffés.

Détails

Caractéristiques

Terroir : Marnes bleues, cailloutis et grès.

Cépage : 60% Grenache blanc 35% Clairette 5% Bourboulenc

Vendange : Nous vendangeons exclusivement à la main, pour permettre le tri des raisins. La consigne est :

Viticulture : Depuis la création de notre domaine en 2002, les vignes sont cultivées en préservant la plante et le sol, sans avoir recours à des intrants chimiques, dans un souci de respect et de durabilité. Le label bio est une reconnaissance officielle de notre travail depuis 20 ans.

Vinification : Long pressurage en grappe entière. Vinification en cuve inox et barriques.

Elevage : Nous élevons 40 % de la cuvée en barrique et le reste en cuve inox.

Dégustation

Robe : Très belle robe jaune or aux reflets brillants et argentés.

Nez : L'élégance aromatique porte dès l'ouverture sur des arômes fruités doux rappelant la confiture de cédrat, la frangipane, le muguet, la bergamote.

Bouche : C'est un ensemble complexe et aérien où la tonalité subtilement vanillée à l'aération lui confère une dimension plus large encore et avenante. Le bois de santal et la verveine complètent enfin le tableau.

Finale : La fraîcheur bienvenue, en attaque, en bouche contrebalance la richesse et la suavité qui prolonge la fin de bouche. L'ensemble est profond, clair et long.

Garde : A ouvrir dès à présent et dans les quatre ans.

Température de service : 12°

