



## Cuvée Chloé 2010

Côte du Rhône Villages Blanc 2010

### Encépagement

Assemblage de Marsanne (80%) et Grenache blanc (20%).

### Vignes et rendement

Les vignes âgées de 30 ans nous donnent une petite production de 35 hectolitres/hectare. Le vin est issu du lieu dit « Bramadou » dont la particularité du sol est sa terre argileuse blanchâtre et ses petits galets.

### Vinification

La vigne est cultivée sur fils releveurs, elle est ébourgeonnée et effeuillée pour permettre au soleil de dorer ses belles grappes.

Nos raisins sont vendangés à la main, avec un tri minutieux à la vigne et au chai. La vendange est éraflée et pressée dès l'arrivée au chai, puis placée dans une cuve pendant 36 heures pour permettre au mou de se déposer. Une fois le jus éclairci, sa cuvaison est de 30 à 40 jours.

### Élevage

Élevage en cuve. Conservation à une température basse et stable, en cave jusqu'à leur commercialisation afin que les vins gardent leurs arômes et leur fraîcheur.

Mis en bouteille en février - mars.

### Dégustation

Jolie robe couleur jaune pastel avec des reflets verts. On découvre un nez élégant de fleurs d'acacias et de poires. Sa bouche est longue, ronde en finale, avec du volume, sur des arômes de poires et d'agrumes. C'est un vin à servir frais à l'apéritif ou en accompagnement de poissons et crustacés, de tartare de thon rouge, de blanquette de veau ou de terrines de lièvre