

# Les Eglantiers - Blanc

Côtes du Rhône - Millésime 2009

« *Finesse* »

## La Dégustation

Ce vin aux reflets dorés présente un nez de fruits blancs (pêche, poire) puis de délicates notes de fleurs blanches. En bouche, l'attaque fraîche est apportée par la Roussanne. S'en suit une belle longueur tout en rondeur grâce au Viognier.

Riche, élégant, bien équilibré en fin de bouche, il accompagnera des mets tels qu'un poisson ou une volaille en sauce.

Sa garde pourra aller jusqu'à 10 ans.

## Les Cépages

Il est élaboré à partir de 2 cépages:

\* La Roussanne (70%) qui apporte une attaque fraîche, puis belle rondeur.

\* Le Viognier (30%) pour les arômes d'abricot ainsi que le volume et le gras.

Ce sont des vignes dont le rendement est régulé par l'enherbement, la vendange en vert.

## La Situation

Vignes de coteaux de versant Est à 250 mètres.

## Le Sol

Loess sur roche de grès calcaire.

## La Vinification

\* Vendange et tri manuels.

\* Pressurage pneumatique.

\* Seconde partie de la vinification en barrique.

## L'Élevage

Élevé en fûts durant 8 mois avec bâtonnages réguliers.

Embouteillé et stocké dans les chais, à température constante jusqu'à l'expédition.