

Roche-Audran

DOMAINE



Cuvée TRADITION BLANC AOP Côte de Rhône

Superficie, rendement et âge du vignoble: 3 hectares, 30 hl /ha, 20 à 30 ans.

Terroir : BUISSON

Vignoble familiale situé à flanc de colline (versant nord de la colline de Rasteau et Cairanne), à une altitude de 180 à 250 m, exposé nord-est/nord-ouest.

Sols complexes composés de terres argilo-calcaires recouvertes de galets d'origine marine et alluviale.

Végétation spontanée contribuant à la complexité aromatique des vins : pin d'Alep, chêne blanc, viorne tin, buis, romarin, cornouiller sanguin, thym...



Grenache blanc, Viognier, Clairette, Bourboulenc

Titre alcoolique : 13 % vol.



Un millésime à la robe jaune très pâle.



un nez expressif de fruits jaunes et de fruits exotiques acidulés (mangue).



La bouche est ample et gourmande avec une très belle fraîcheur en finale. Une belle rondeur grâce à une proportion de Viognier plus importante que les années précédentes.

La persistance aromatique est longue sur des notes de fruits jaunes et d'agrumes.



**A déguster en apéritif ou sur des poissons ou des viandes grillées.
Servir à 12° C.**

Culture en Biodynamie :

Pour mettre l'accent sur le respect de la nature, nos vignobles sont entretenus grâce à des labours réguliers, et des traitements naturels, sans produit de synthèse permettant la pleine expression du terroir.

Vinification et élevage :

Vendangés en caisse de 10 kilos, les raisins sont pressés en cuve inox, et entrent dans une fermentation alcoolique de plusieurs mois (9 à 10 mois) à une température de 15°C.

Cette technique permet de respecter les arômes du terroir et sa minéralité.

Le bâtonnage des lies fines, en fin de fermentation, contribue à la prise de puissance et à l'exaltation des arômes.



Tous nos vins sont certifiés Agriculture Biologique et Biodynamie

Domaine Roche-Audran - 1549 Route de Saint Roman de Malegarde 84110 Buisson France
+33(0)4 90 28 96 49 - contact@roche-audran.com - www.roche-audran.com