



DOMAINE

Roche-Audran

Vincent Rochette

Cuvée

Blanc / White

TRADITION

Côtes du Rhône Blanc



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...

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

Vinification

Vendangés en caisse, les raisins sont pressés et entonnés dans les demi-muids. Dès lors, ils entrent dans une fermentation alcoolique de quelques mois en cuve inox à une température constante de 15°C.

Cette technique permet de respecter les arômes du terroir. Le bâtonnage des lies fines qui suit la fin de fermentation, contribue à la prise de puissance et à l'exaltation des arômes.

Vinification et élevage en cuve inox

Dégustation / Tasting :

- Une robe jaune pâle aux reflets verts très brillante.
- 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 au Viognier. La persistance aromatique est longue sur des notes de fruits jaunes et d'agrumes

This family vineyard is located on the north-facing slope of the Rasteau and Cairanne hillside, at an altitude of 180 to 250 metres, with north-east/north-west exposure. T

These very complex soils are composed of clay and limestone earth covered by pebbles of marine and alluvial origin.

The natural vegetation contributes to the aromatic complexity of the wines: Aleppo pine, white oak, viburnum, boxwood, rosemary, dogwood, thyme.

Produced from Grenache blanc, Viognier, Clairette and Bouboulenc, it is vinified and aged in stainless steel vats. The stirring of the fine lees at the end of fermentation gives body and enhances the natural flavour.

This process ensures preservation of the aromas of the terroir. The stirring of the lees after fermentation contributes to the body of the wine and enhances the natural flavour.

- A pale yellow color with brilliant green reflections
- An expressive nose of yellow and exotic fruits.
- The mouth is full with a nice freshness in the final. Good length on notes of yellow fruits and citrus.



13 % by vol.



Grenache B.
Viognier
Clairette
Bouboulenc



1 à 2 ans



12°C



- A déguster en apéritif
- sur des coquillages
- sur des poissons ou des viandes grillées.