



Vincent Rochette

Cuvée CESAR

Côtes du Rhône Blanc

Blanc / White

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 sept à neuf mois sous bois, à une température constante de 15°C.

Cette technique permet de respecter les arômes et la minéralité 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.

Dégustation / Tasting :

- Une robe jaune pâle aux reflets verts très brillante.
- Un premier nez très expressif avec des notes de fruits jaunes bien mûrs et d'agrumes (citron), et de jolies notes toastées et grillées. Un deuxième nez sur une très belle minéralité.
- Un vin ample avec une belle sucrosité en début de bouche, puis un très joli équilibre entre fraîcheur, acidité et minéralité. Une très belle persistance aromatique sur des notes toastées et d'agrumes (citron).

Inspired by the Roman heritage of this land, Cuvée César is produced using the best parcels of Grenache from our Buisson vineyard.

The variety of natural vegetation (Aleppo pine, white oak, viburnum, boxwood, rosemary, dogwood, thyme ...) and the geological complexity of the terroir convey to each parcel a true individuality which creates the intensity of this cuvée. The

northern aspect of the vineyard brings a minerality and freshness which are essential to the balance of the wine.

Grenache, the signature grape of the Southern Rhône, gives this cuvée its excellent minerality. The grapes are harvested by hand, and after pressing undergo seven to nine months of alcoholic fermentation in oak (225 litre barrels and 600 litre demi-muids) at a temperature of 15 degrees centigrade.

This process ensures preservation of the aromas and the minerality 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
- A first expressive nose of yellow and acidic fruits (lemon) and toasted and roasted notes. A very attractive minerality and notes of fennel for the second nose.
- In the initial palate, an ample wine with a beautiful impression of sweetness, then a very good balance between freshness, acidity and minerality. A beautiful long-lasting aromas of acidic fruits and toasty notes.



Tous nos vins sont certifiés en Agriculture Biologique et en Biodynamie



14 % by vol.



Grenache B.
Viognier
Clairette
Bouboulenc



5-7 ans



12°C



- with fishes,
- meats
- and some cheese like comté.