

Domaine
Nicolas CROZE



Vieilles Vignes

AOP Côtes du Rhône Blanc



Cépages : 40% Roussanne, 60% Viognier



Terroir : Vignes plantées sur les communes de Saint Just d'Ardèche, Saint Marcel d'Ardèche et Saint Martin d'Ardèche sur des sols argilo-calcaires.



Viticulture : Application d'une agriculture labellisée Haute Valeur Environnementale échelon 3 dans le respect des sols et de l'environnement.



Vinification : Vendanges manuelles, égrappage et foulage. Macération pelliculaire / fermentation d'environ 30 jours, dans des barriques. Elevage sur lies en fut de chêne 300l durant 6 mois.

Production annuelle : 7 000 bouteilles



Notes de dégustation : Vin riches en arômes, avec une belle rondeur. Arômes de fruits blancs (pêche/abricot). Notes de fleurs blanches miellées, beurrées. Subtils arômes de bois.



Accord : Apéritif, saint jacques, foie gras, fromage

Service : 8°C à 12°C

Degré alcoolique : 13% par vol.

Contenance : 75cl