



*Tels mille écus d'or,
les feuilles du
Ginkgo, l'arbre
millénaire,
scintillent à
l'automne sur le
Château de la
Robine....*

Mille écus d'Or

Région : Vallée du Rhône

Appellation : AOC Grignan-les-Adhémar

Couleur : Blanc

Millésimes : 2018 – 2019 – 2020

Cépages : Viognier, Clairette, Grenache blanc

Élevage sur lies

Alcool : 13,5 % (2019) – 13 % (2020)

Format : 75 cl

ÉLABORATION

Terroir : Hautes terrasses d'alluvions würmiennes sableuses à sablo-argileuses et, localement, des dépôts caillouteux. Dominante calcaire.

Colluvions de pentes, d'origine congломératique, formant un sol variable très sableux, avec des passes de galets et de cailloutis.

Culture et vendanges : Viticulture strictement raisonnée : enherbement naturel en alternance 2 rangs sur 3. Travail du sol sur le rang à l'inter-ceps pour limiter les intrants. Travaux en vert (épamprage et ébourgeonnage) manuels, jusqu'à 3 à 4 passages pour le Viognier. Parcelles intégralement palissées sur fils releveurs. Vendange mécanique nocturne et très matinale à pleine maturité organoleptique et technologique de chaque cépage (fin août - mi septembre). Tri soigné du raisin en sortie de benne.

Vinification : Transfert des raisins du quai de réception au pressoir pneumatique sous gaz neutre ou neige carbonique. Débourage statique et fermentation alcoolique en cuves thermo régulées (15-16°). Elevage sur lies fines.

DÉGUSTATION

Robe : Jaune pâle, reflets or jaune.

Nez : Arômes d'abricot et notes florales présentant beaucoup de finesse.

Bouche : Belle attaque sur l'abricot et la pêche, notes de pâtisserie, légères notes mielleuses. Equilibre élégant : l'aromatique intense du Viognier est rafraîchie par la Clairette tandis que le Grenache apporte la rondeur.

Garde : 2 à 3 ans.

Accords : Apéritifs dînatoires, foie gras, risotto aux asperges, rougets à la provençale, fromages fins.