

# Château de la ROBINE



## Mille écus d'Or 2020

**Région :** Vallée du Rhône

**Appellation :** AOP Grignan-les-Adhémar

**Couleur :** Blanc

**Millésimes :** 100 % récolte 2020

**Cépages :** 80 % Viognier, 10 % Clairette, 10 % Grenache blanc

**Élevage :** 3 mois sur lies fines

**Alcool :** 13 %

**Format :** 75 cl

### DÉGUSTATION

**Robe :** Robe éclatante, dorée intense.

**Nez :** Floral et fruité : Fruits et fleurs blanches et une délicate minéralité.

**Bouche :** Attaque franche sur un ensemble complexe en accord avec le nez, finement texturé. Pointe d'acidité équilibrante en fin de bouche.

**Garde :** 2 à 3 ans.

**Accords :** Apéritifs dînatoires, poissons grillés, poissons au four, fruits de mer, fromages fins.

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

### ÉLABORATION

#### Terroir :

- Hautes terrasses d'alluvions würmiennes constituées de sables calcaires limoneux et, localement, de dépôts caillouteux.
- Colluvions de pentes, formant un sol variable sableux, avec des passes de galets et de cailloutis.

#### Culture et vendanges :

- Viticulture raisonnée, certifiée Haute Valeur Environnementale niveau 3.
- Vendange mécanique nocturne avec un tri soigné de la vendange en sortie de benne. Vendange à pleine maturité organoleptique et technologique de chaque cépage (de fin août à mi septembre).

#### Vinification :

- Pressoir pneumatique sous gaz neutre ou neige carbonique.
- Débourage statique et fermentation alcoolique en cuves thermo régulées (15-16°).
- Élevage sur lies fines.

# Château de la ROBINE



## Mille écus d'Or 2019

**Région :** Vallée du Rhône

**Appellation :** AOP Grignan-les-Adhémar

**Couleur :** Blanc

**Millésimes :** 100 % récolte 2019

**Cépages :** 80 % Viognier, 10 % Clairette, 10 % Grenache blanc

**Élevage :** 3 mois sur lies fines

**Alcool :** 13,5 %

**Format :** 75 cl

### DÉGUSTATION

**Robe :** Robe éclatante, dorée intense.

**Nez :** Arômes de pêche, d'abricot, notes florales et miellées.

**Bouche :** Belle attaque sur l'abricot et la pêche, notes de pâtisserie, légères notes mielleuses. Le viognier s'exprime pleinement sur ce millésime très solaire, la clairette apportant un bel équilibre.

**Garde :** 2 à 3 ans.

**Accords :** Gratins, mets truffés, ravioles, Apéritifs dînatoires, foie gras, risotto aux asperges, rougets à la provençale, fromages fins.

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

### ÉLABORATION

#### **Terroir :**

- Hautes terrasses d'alluvions würmiennes constituées de sables calcaires limoneux et, localement, de dépôts caillouteux.
- Colluvions de pentes, formant un sol variable sableux, avec des passes de galets et de cailloutis.

#### **Culture et vendanges :**

- Viticulture raisonnée.
- Vendange mécanique nocturne avec un tri soigné de la vendange en sortie de benne. Vendange à pleine maturité organoleptique et technologique de chaque cépage (de fin août à mi septembre).

#### **Vinification :**

- Pressoir pneumatique sous gaz neutre ou neige carbonique.
- Débourage statique et fermentation alcoolique en cuves thermo-réglées (15-16°).
- Élevage sur lies fines.