



Mille Écus d'Or 2023

Région : Vallée du Rhône

Appellation : AOP Grignan Les Adhémar

Couleur : Blanc

Millésime : 100% récolte 2023

Cépages : 90% Viognier, 5% Clairette, 5% Grenache Blanc

Elevage sur lies : Oui

Alcool : 13 %

Format : 75 cl

DEGUSTATION :

Robe : Robe jaune clair avec des reflets dorés intenses, belle limpidité

Nez : Explosif sur le fruit à chair blanche avec des arômes de pêche, de poire, de coing et une touche de groseille. Très belle présence florale sur la fleur d'oranger et le cerisier.

Bouche : Vin savoureux avec une belle fraîcheur à l'attaque et un équilibre friand. La minéralité apporte de la souplesse. Ce vin offre une belle persistance aromatique sur le fruit et gustative sur l'acidité.

Garde : 2 à 3 ans

Accords : Vin qui s'adapte à un apéritif élégant, comme avec une blanquette de veau, du risotto aux cèpes, des escalopes de foie gras poêlées mais aussi sur un plateau de fromage distingué

ELABORATION :

Terroir : Hautes terrasses d'alluvions constitués de sables calcaires limoneux et de dépôts caillouteux

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

VINIFICATION :

Pressoir pneumatique sous gaz neutre

Débouillage statique et fermentation alcoolique en cuve thermorégulées (15 à 16°)

Elevage sur lies fines