

**L'appellation Côtes-du-Rhône** : c'est l'appellation régionale qui définit les vins produits dans l'ensemble de la Vallée du Rhône. Agrémentée de nombreuses AOC locales et communales sur des terroirs précis et des spécificités de production, elle regroupe **171 communes et 6 départements** (Ardèche, Drôme, Gard, Loire, Rhône et Vaucluse).

Comme les autres appellations de la vallée du Rhône, les premiers à avoir planté de la vigne dans la région sont les Grecs puis les Romains. En 1650, une réglementation protège leur authenticité et leur qualité. Un Édît du Roi de France prescrit, en 1737, que tous les fûts destinés à la vente et au transport doivent être marqués au feu par les lettres « C.D.R. ». Cette notoriété s'accroît et prendra forme en 1937 avec la création de l'AOC.

**Création de l'AOC en 1937 | 84 % vins rouges | 6 % vins blancs | 10 % vins rosés | 30 749 hectares de vignes | 1 280 240 hl/ an | Rendement moyen 42 hl/hectare | 31 % de la production exportée | Vins secs |**



**Cépages** : Viognier 60 %, Roussanne 15 %, Marsanne 10 %, Clairette 8 %, Bourboulenc 5 % et Grenache blanc 2 %.

**Terroir/Climat** : Climat méridional

**Sol** : sols très variés constitués de sédiments et de calcaires granitiques.



**Âge moyen des vignes** : 25 ans env. rendement 35hl/ha

**Vinification** : Vinifications traditionnelles, contrôle des températures de fermentation alcoolique autour de 18°C.



**Elevage** : Ce vin est élevé en cuves inox pendant 10 mois environ.

**Production annuelle** : 700 000 bouteilles env.

**Notes de dégustation** :

**Visuel** : Robe jaune or brillante et limpide.

**Olfactif** : Vin sur la fraîcheur marqué par l'expression aromatique très distincte du Viognier. Arômes de fleurs blanches, d'abricots, d'acacia et de pêches blanches.

**Gustatif** : Vin fruité avec beaucoup de gras et de richesse.

**Ensemble** : Vin complet alliant élégance, puissance et équilibre.



**Consommation** : A boire/A garder | **Durée de conservation** : 3 ans env.

**Température de service** : 10°C env.

**Suggestions accords mets/vins** : entrées variées (salades, terrines de poisson, crustacés ou volaille), poissons, poulet fermier, cuisine asiatique.

