

# MAS DE SAINTE CROIX



## *Délicatesse Cotes du Rhône Blanc*

### *Terroir.*

- Parcelles en plateaux et coteaux, essentiellement exposées sud, entre 350 et 400 m d'altitude, sur le plateau entre Valréas et Vinsobres. Fraîcheur nocturne.
- Sols argilo-calcaires très caillouteux (entre 10 et 50 % de galets) du Miocène terminal : terrains relativement pauvres avec une réserve hydrique optimale

### *Vinification.*

- Assemblage des cépages : 100 % roussanne ; âge : 10 ans
- Vendange manuelle et tri à la parcelle
- Environ 4 h de macération dans le pressoir à l'abri de l'air
- Pressurage et débourbage des jus sous atmosphère inertée (CO<sup>2</sup>)
- Levurage et fermentation à basse température (16 à 18°)
- Batonnage pendant un mois sur lies fines
- Elevage d'environ 6 mois

### *Dégustation.*

- Vin assez puissant, avec une bonne fraîcheur et une grande puissance aromatique, dominée par les fleurs blanches et le miel, très caractéristique de la roussanne.
- Milieu de bouche intense et frais
- Bonne longueur en bouche

*Alliance mets-vins.*

- A servir froid (vers 6-8 ° C). C'est un vin apéritif et de table qui accompagnera sans problème des poissons et même des plats épicés
- A consommer dès à présent.

