

LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

SARL ROCHE - SARL ROCHE

Cuvée

L'Inattendu, A Fleur de Vigne

Appellation

AOC Côtes du Rhône

Type

Blanc

Millésime

2023

Cépages

Grenache blanc 90%, Clairette 10%

EN BREF

Vin fin dans le respect de l'environnement

PRÉSENTATION

Présentation

Vin d'assemblage, élégant, un millésime 2023 de qualité, sans aléas climatiques

Le millésime

Millésime propice à nos blancs, les vignes n'ont pas souffert de la sécheresse. Une belle maturité avec de beaux raisins.

Situation

Sols profonds sableux et caillouteux. Couvert végétal, exposition Est pour les clairettes et Ouest pour les grenaches.

Terroir

Sableux et caillouteux

À la vigne

Vignes palissées, couvert végétaux au sol pour optimiser la biodiversité et garder une certaine fraîcheur des sols

Vinification

Pressurage directe, vinification en cuve inox pour le grenache avec contrôle des températures à 16°C pendant la vinification et en fût de chêne pour la Clairette.

Élevage

En cuve inox pendant 5 mois

CONSEILS

Service

A servir dans l'année de préférence pour garder la fraîcheur à une température de 8-10°C pour que les arômes se revèlent

Potentiel de garde

A boire dans l'année, 2 à 3 ans

Dégustation



SARL ROCHE

211 Rue du Commando Vigan Braquet, 30130 PONT SAINT ESPRIT

Tel. 0614283195 - lacave.roche@gmail.com

lacave-inattendu.com/

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



INTER RHÔNE

L'Inattendu

Domaine de

Robe brillante et cristalline, un nez agréables de pêche poire, une bouche élégante avec une certaines longueur et une finale saline.

Aspect visuel

Robe brillante et cristalline

Au nez

Nez agréables de pêche poire

En bouche

Bouche élégante avec une certaines longueur et une finale saline.

Accords gourmands

A l'apéritif, mais également sur un poulet au citron

CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool: 13 % vol.

Allergènes (sulfite): Contient des sulfites

Allergènes (oeuf): Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf

Allergènes (lait): Ne contient ni lait ni produits à base de lait

Labels viticoles: Issu d'une exploitation Haute Valeur Environnementale

DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 1.2 ha

Âge moyen des vignes: 30 et 90 ans

Rendement: 50 hL/ha

Volume de production: 2100

Sucre résiduel: 0.2 g/l

Acidité volatile: 0.22 g/l

SO2 free: 25 mg/L

SO2 total: 90 mg/L



SARL ROCHE

211 Rue du Commando Vigan Braquet, 30130 PONT SAINT ESPRIT

Tel. 0614283195 - lacave.roche@gmail.com

lacave-inattendu.com/

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



INTER RHÔNE