



LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

SARL VIGNOBLE DE BASTET - Chateau de Bastet

Cuvée

Aeris

Appellation

AOC Côtes du Rhône

Type

Blanc

Millésime

2023

Cépages

Marsanne 39%, Roussanne 32%, Viognier 28%, Grenache blanc 1%

EN BREF

Un vin blanc sec fruité et comme son nom l'indique Aeris, avec une légèreté faisant découvrir toutes les subtilités des vins de la Vallée du Rhône.

PRÉSENTATION

Présentation

Un vin blanc Côtes du Rhône d'exception, cultivé en harmonie avec la nature selon les principes de la biodynamie, offrant une expérience sensorielle unique

Le millésime

Notre vin blanc millésime 2023, une création exquise issue d'une année exceptionnelle. Un assemblage précis de cépages soigneusement sélectionnés, exprimant l'élégance et la fraîcheur de notre terroir. Un mois de aout ensoleillé et chaud pour une qualité de vendange optimum

Situation

La localisation des parcelles de vignes est autour du château. Les rangées de vignes sont alignées direction est-ouest pour maximiser l'exposition au soleil tout au long de la journée. Cela permet aux raisins de recevoir une quantité équilibrée de lumière solaire, favorisant ainsi une maturation uniforme.

Terroir

Sur le domaine nous présentons une diversité géologique, sur les cépages blancs nous avons des sols variés, tels que des argiles, des calcaires, et des sables ce qui influence le caractère des vins.

À la vigne

Vignoble cultivée en biodynamie depuis 1997, avec un travail du sol traditionnel, enherbement hivernal des parcelles, utilisation d'amendements d'origine naturelle. Pas d'herbicide, ni de pesticide.

Vendanges

30/08/2023

1/2



Vinification

Égrappage complet, pressurage direct.

Élevage

Fermentation de 20 jours en cuve inox thermo régulée. Puis élevage de 5 mois en cuve.

CONSEILS

Service

Servir frais entre 8° et 10°

Potentiel de garde

A boire dans l'année, 2 à 3 ans

Dégustation

La robe brillante est jaune paille aux reflets d'or gris . Vin développant au nez de fins arômes de fleurs et de fruits mûrs. En bouche, il se montre généreux en attaque avec une fraîcheur minérale et une finale de fruits frais

Aspect visuel

Or gris, reflets argentés, paille, gras

Au nez

Fin, balsamic, miel, pêche, abricot, fruits à noyaux, mirabelle, reine claudie, fleur giroflet, bergamote, guimauve.

En bouche

Souple, ronde, mielleuse, mirabelle, abricot, linéaire..

Accords gourmands

A boire en toute saison. Il accompagnera parfaitement des fruits de mer, des salades estivales, des poissons grillés, et bien sûr avec de la cuisine méditerranéenne.

CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool: 13 % vol.

Allergènes (sulfite): Contient des sulfites

Labels viticoles: AB Agriculture Biologique Certifié par FR-BIO-01
Agriculture France, Biodynamie

DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 3 ha

Âge moyen des vignes: 10 ans

Rendement: 51 hL/ha

Volume de production: 6400

Sucre résiduel: 1.4 g/l

pH: 3.44

Acidité volatile: 0.19 g/l

Acidité totale: 3.19 g/l

SO2 free: 31 mg/L

SO2 total: 85 mg/L