



AUTREMENT DIT
VINS

Chaussée de Dinant 332
B - 5000 Namur



Côtes du Rhône La Cabotte Colline 2016 75 cl Blanc

9,40 € (7,77 HTVA)

VILLAGE	mondragon
DOMAINE	la cabotte
COULEUR	blanc
CÉPAGE	grenache blanche (0,0 %) , clairette (0,0 %) , viognier (0,0 %)
MILLÉSIME	2016
CONDITIONNEMENT	75 cl

Caractère

vif et fruité

Ce qu'en dit la presse

Accompagne...

Poissons , Crustacés , Apéritif et tapas , viandes blanches

Ce qu'on en dit

Dégustation / accompagnement C'est un vin sec, le nez est discret et élégant il exprime des arômes complexes et subtils, mélange de fleurs de poirier de pêches blanches, abricots et noix de muscade. En bouche il est riche, onctueux, tendu, exprimant une très belle minéralité, très long et aérien en fin de bouche. A consommer en apéritif, avec des viandes blanches, sur des poissons ou crustacés. Le Domaine tire son nom d'un abri construit en pierres sèches : La Cabotte. D'une superficie de 30ha d'un seul tenant, nous cultivons les appellations Châteauneuf-du-Pape, Massif d'Uchaux, Côtes du Rhône Villages, et Côtes du Rhône. A l'origine un fabuleux coteau déserté de toute culture. Une passion pour la vigne et le vin. Une volonté de révéler un terroir. Un travail à l'écoute de la nature en culture biologique et biodynamique... Percevoir la luminosité, toucher la terre, sentir sa respiration, écouter la vie de notre terroir, déguster nos vins, nous vous attendons pour partager ces sensations. Culture Pour exprimer toutes les particularités de notre terroir, et la typicité de notre Vignoble (45ha d'un seul tenant dont 30 hectares de vigne), nous conservons un équilibre écologique harmonieux en respectant les cycles naturels de la terre pour régénérer et renouveler en permanence la vie du sol. C'est la base de notre engagement en viticulture biologique e biodynamique. Terroir Le terroir de notre Côtes du Rhône Blanc est composé de grès siliceux et de grès calcaires datés du Crétacé supérieur de la fin de l'ère secondaire. Ces sols caillouteux argilo-sableux facilitent un bon enracinement et permettent un régime hydrique équilibré. La texture superficielle de ce terroir possède un pouvoir calorifique élevé lié à la pierrosité importante. Toutes ces particularités alliées à une exposition sud/ sud est, contribuent à une faible production de la plante, à une maturation lente et régulière, promesse d'une concentration et d'une maturité optimales des baies de raisin. Climat 2016 Un Millésime doux et chaud L'hiver est une nouvelle fois doux, le plus doux depuis 1900.... L'humidité durant cette période est correct mais sans excès. Sous ces températures la vigne commence à s'éveiller très tôt et dès le 25 mars nous constatons les premières petites feuilles apparaitre.L'année s'annonce précoce mais c'est sans compter sur une fraîcheur et un refroidissement important au printemps qui calme les



AUTREMENT DIT
VINS

Chassée d'Or Dinant 132
B-5000 Namur

ardeurs hâtives de la végétation. Quelques petites pulvérisations de Valériane et de silice aide nos vignes à passer ce cap frisquet. La fleur arrive un peu plus tardivement que les deux années précédentes, elle s'étale de la fin mai au 7 juin dans de bonne condition et sans trop de coulure sur les Grenaches. L'état sanitaire reste parfait. L'été est sec, mais la chaleur arrive timidement. La sensation de sécheresse est accentuée par un mistral régulier pendant de nombreux jours de juillet. Là encore nos tisanes d'achillée mille feuilles et ortie font merveilles pour soutenir la plante. Le mois d'aout de particulièrement chaud surtout la fin du mois. Les maturités s'accélèrent et nous débutons les vendanges le 8 septembre avec les blancs. Comme les conditions climatiques sont excellentes, nous prenons notre temps pour récolter, et terminons avec nos Mourvèdres le 30 septembre. Les premiers vins dégustés montrent un bel équilibre, de belles couleurs un beau fruit, une grande richesse en bouche accompagné d'une jolie tension accentuée par les passages de silice dans les vignes qui apportent en fin de bouche une grande longueur et un côté aérien aux vins.

Mode de production

Agriculture Biologique , Biodynamie Demeter