



LA DURBANE

Côtes du Rhône Blanc 2025

Cépages

Cette cuvée est un assemblage de Clairette (60%), Bourboulenc (20%) et Picpoul blanc (20%).

Vignes

Le vin est issu de vignes plantées en 2021 sur un terroir de calcaires. C'est un très beau terroir pour les blancs, qui permet de faire ressortir la minéralité du vin.

Vinification

Les trois cépages sont vendangés et vinifiés ensemble. Les raisins sont pressés puis la fermentation a lieu en cuve inox à une température entre 18 et 20°C.

Elevage

Le vin a été élevé en cuve inox pendant 2 mois sur lies fines sans bâtonnage afin de préserver toute sa fraîcheur.

Dégustation

Au nez, le vin fait preuve d'une belle minéralité et de notes florales. La bouche est fraîche et délicate, avec une belle ampleur et une finale minérale.



LA DURBANE

Famille Giornal-Wesch Vignerons

Le Pélori

84860 CADEROUSSE

+33 6 24 39 82 06

info@ladurbane.fr