LES BERGERONNETTES BLANC 2025

DOMAINE LA COLLIÈRE



Vignobles de France Régions viticoles Vallée du Rhône

Cette cuvée est une fière et moderne illustration de l'appelation.
Le soin apporté tout au long de la vinification et de l a sculpté un Côtes du Rhône délicat et équilibré.
Le nom de cette cuvée est un clin d'œil aux Bergeronnettes, petits oiseaux de la famille des mésanges qui suivent le tracteur pendant les labours à la recherche de nourriture.

Accords mets et vins

A table, il accompagnera avec brio les poissons nobles, les viandes blanches, les champignons et les fromages de chèvre ou à pate dure. Nous conseillons aux audacieux, d'élever quelques flacons pour un mariage réussi avec des plats truffés.

Détails

Couleur : Blanc
Degrès : 14 %
Viticulture : En conversion
Contenance : 0,75 L
Cépages : Clairette, Grenache blanc
Région : Vallée du Rhône
Packaging : carton de 6
Appellation : AOC Côtes du Rhône
Nom du Vigneron : Georges Perrot
Domaine : Domaine La Collière
Millesime : 2025

Caractéristiques

Terroir : Marnes bleues, cailloutis et grès.
Cépage : 60% Grenache blanc 35% Clairette 5% Bourboulenc
Vendange : Nous vendangeons exclusivement à la main, pour permettre le tri des raisins. La consigne est :
Viticulture : Depuis la création de notre domaine en 2002, les vignes sont cultivées en préservant la plante et le sol, sans avoir recours à des intrants chimiques, dans un souci de respect et de durabilité. Le label bio est une reconnaissance officielle de notre travail depuis 20 ans.
Vinification : Long pressurage en grappe entière. Vinification en cuve inox et barriques.
Elevage : Nous élevons 40 % de la cuvée en barrique et le reste en cuve inox.

Dégustation

Robe : Très belle robe jaune or aux reflets brillants et argentés.
Nez : L'élégance aromatique porte dès l'ouverture sur des arômes fruités doux rappelant la confiture de cédrat, la frangipane, le muguet, la bergamote.
Bouche : C'est un ensemble complexe et aérien où la tonalité subtilement vanillée à l'aération lui confère une dimension plus large encore et avenante. Le bois de santal et la verveine complètent enfin le tableau.
Finale : La fraîcheur bienvenue, en attaque, en bouche contrebalance la richesse et la suavité qui prolonge la fin de bouche. L'ensemble est profond, clair et long.
Garde : A ouvrir dès à présent et dans les quatre ans.
Température de service : 12°

HISTOIRE DU DOMAINE

Je suis un viticulteur passionné qui a découvert son amour pour la terre grâce à sa grand-mère maternelle et son jardin potager.Après avoir travaillé sur l'exploitation de mon beau-père, j'ai créé ma propre exploitation viticole en 2000.Avec un profond respect pour l'environnement, j'ai élaboré des vins de grande qualité en cueillant à la main les grappes gorgées de soleil.Les vins produits par mon Domaine La Collière, notamment, des « Côtes du Rhône » ainsi que des « Rasteau », sont devenus célèbres pour leurs arômes subtils et leur qualité exceptionnelle.Ayant toujours été soucieux de travailler en respect avec la nature, mon domaine est actuellement en conversion biologique.Composé de 25 hectares à Rasteau, le domaine produit chaque année environ 80 000 bouteilles.Conscient que pour faire des produits de qualité il est important de disposer des bons outils, j'ai construit en 2018 une cave surplombant notre vignoble La cave, d'une surface de 500 m2, est équipée des traditionnelles cuves béton et inox mais également de demi-muids ou encore de deux oeufs en béton.

Plaisirs du vin
La-Teste-de-Buch