



## Colline BLANC Côtes du Rhône

ROU381

### Historique

Le couple Marie-Pierre et Éric Plumet est originaire de Bourgogne et cela se sent dans leur façon de vinifier les vins en recherchant toujours un maximum de finesse et de fraîcheur. Ajoutez à cela leur ferveur pour l'agriculture biologique et biodynamique, un grand respect pour l'équilibre de l'écosystème en place et vous obtenez des vins qui sont vrais et qui respirent le terroir du massif d'Uchaux.

### Reconnaissance

91 points - Decanter (mill 2023)

<b>Pays</b>	France	<b>Producteur</b>	La Cabotte
<b>Région vinicole</b>	Rhône	<b>Cépage(s)</b>	grenache blanc, clairette, viognier, roussanne
<b>Appellation</b>	AOP Côtes du Rhône	<b>Conservation</b>	Entre 3 et 4 ans
<b>Service</b>	Entre 8 et 10°		

### Description

**Oeil** Jaune paille reflet or, brillante

**Nez** Le nez est subtil, les notes discrètes de pêches, de poires se mêlent à la noix de muscade.

**Bouche** Il est riche et onctueux et exprime une belle minéralité. La sensation en bouche est longue et à la fois aérienne.

**Accord mets/vin** Crustacés, entrée froide, apéritif, charcuterie, viandes blanches, fromages, poissons

**Commentaires** Domaine de 30 hectares dans la vallée du Rhône. Le terroir caillouteux, argilo-sableux avec son orientation sud-sud-est offre une faible production avec une lente maturation des raisins.  
Sucre résiduel: 1,3 g/l

**Biologique.**

**En une ligne** Blanc obtenu par l'assemblage de plus de 4 cépages donnant un vin aromatique aux notes de fleurs de poirier, pêche, abricot, miel et muscade.