

# Les de Dimanches LIGNANE

## Les Dimanches de Lignane Blanc 2023, AOC Côtes du Rhône BIO -Château de Lignane

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France



### LE MILLÉSIME

maturité ultra précoce et état sanitaire parfait pour ce millésime marqué par une longue sécheresse et des épisodes caniculaires répétés.

### SITUATION

Au nord de Châteauneuf-du-Pape, à la limite du haut Vaucluse, les limons millénaires du Rhône produisent des vins fins, frais et élégants, d'une rare régularité

### TERROIR

Ce que le lieu-dit

Le domaine à cheval sur Suze la Rousse et Roche Acuta (Roche gude) : Les Romains furent les premiers à installer la culture des vignes sur ce lieu, un terroir riche en sols argilo-calcaires et galets roulés

### A LA VIGNE

Travail du sol à minima pour garder la légèreté nécessaire au développement de la biodiversité.

### VINIFICATION

vinification classique à froid, afin d'exprimer tout le potentiel aromatique de la vendange nocturne.

### ELEVAGE

4 mois en cuves sur lies très fines

### CÉPAGES

Grenache blanc 70%, Roussanne 15%, Viognier 15%

### DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 30  
Superficie du vignoble: 60 ha  
Rendement: 30 hL/ha  
Age moyen des vignes: 60 ans  
pH: 9.99

### SERVICE

10°C dès l'apéritif ou sur une entrée de poisson. Une lotte au curry serait idéale.

### POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans

### DÉGUSTATION

Robe cristalline aux reflets argentés. Beaucoup d'éclat, sur des notes de fruits blancs, d'écorces d'agrumes, de badiane.

Bouche charmante, à la fois ronde et fraîche

