



## Caprices d'Antoine AOC Côtes du Rhône Blanc 2017

### HISTOIRE

"Les Caprices d'Antoine" rendent hommage au caractère passionné et insoumis d'Antoine Ogier qui marque encore aujourd'hui l'esprit de la maison.

Fort de sa puissance et de sa personnalité, ce vin est le fruit de nos riches terroirs de la vallée du Rhône et du travail des hommes.

### VIGNOBLE

Sélection parcellaire sur les terrasses Villafranchiennes de St Marcel d'Ardèche, les coteaux d'Avignon et les coteaux de Roquemaure au cœur de la Vallée du Rhône Méridionale.

### TERROIR

Terres alluviales d'épandages caillouteux, coteaux d'éboulis calcaires et terrasses villafranchiennes (argiles rouges sableuses et galets roulés siliceux).

### CEPAGES

Grenache blanc - Clairette - Bourboulenc - Viognier.

### VINIFICATION

Traditionnelle avec macération pelliculaire - vinification à basse température (17/18°C).

### DEGUSTATION

Robe Or pâle.

Nez intense avec des arômes de fleurs blanches, violette et miel d'acacia.

Bouche ample, fraîche - finale longue et onctueuse.



### CONSEILS

Service: 8 à 10° C.

Accords mets & vins : Poissons, fruits de mer et viandes blanches.

Garde: A apprécier dès à présent sur la fraîcheur de ses arômes.

