

DOMAINE DE LA
BASTIDE

VALLÉE DU RHÔNE

VINCENT & STÉPHANIE BOYER

CÔTES DU RHÔNE BLANC Cuvée Les Figues 2024



La Bastide est une ancienne ferme fortifiée de templiers de 800 ans, bâtie sur une ferme romaine.

Le Domaine, concrétisation du rêve de Bernard et Nicole Boyer fût crée en 1988.

Le vignoble se situe sur les communes de Visan et de Suze la Rousse. Il couvre une surface totale de 80 hectares dont 75 en vignes.

Les sols sont de deux types : colluvions sur alluvions anciennes très caillouteuses en profondeur, et sols à galets bruns à brun rouge, souvent plus sablo-caillouteux en profondeur. L'altitude du vignoble se situe entre 100 et 150 mètres.

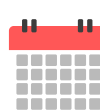


*Cépages : 30% Viognier, 40% Clairette,
25% Roussanne, 5% Marssanna*



Superficie du vignoble : 5 ha.

Densité de plantation : 4 000 pieds/ha.



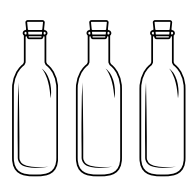
Âge moyen des vignes : 15 ans.



*Vinification et élevage :
pressurage direct, fermentation entre 14 et 17°C, filtration des
bourbes, élevage quelques mois en cuves inox.*



Alcool / vol : 12.5 % vol.



Production moyenne : 2 000 bouteilles.



Belle robe jaune paille, brillante avec des reflets dorés. Le nez possède une belle complexité, avec des arômes de fruits blancs, de poire, des notes de fruit au sirop, d'abricot, avec une très légère note d'amandes grillées. La bouche est très fondue et très fraîche, pour un bel équilibre, une belle longueur en finale.



Accord mets & vin :

*Elle se plaît sur les préparations
cuisinées à l'huile d'olive, les
fromages frais et affinés, les
poissons grillés aux herbes
aromatiques.*