

*En culture biologique depuis 1983, le domaine Attilon produit
des vins rouges fins et complexes,
des rosés frais et élégants,
des blancs secs et aromatiques.*



Audacieux – Blanc

IGP Méditerranée, Blanc 2023



LE DOMAINE

Sur les rives méridionales du Rhône, le vignoble est dispersé au milieu de bois de chênes remarquables. Cette biodiversité extraordinaire liée à des sols argilocalcaires offre des vins de caractère.

Renaud et Odile de Roux reprennent le domaine en 1968. Ils passent en agriculture biologique en 1983. Leur fils Brice a pris leur suite en 2014.

LA GAMME

L'audace est dans la bouteille ! Cet assemblage atypique se veut très gourmand. Il allie l'improbable : l'acidulé et le gourmand, la fraîcheur et la rondeur. En blanc il marche sur les pas de son aîné en rouge. Le papillon rappelle la biodiversité du domaine et l'audace de sortir de son cocon/

LE MILLÉSIME

L'année 2023 a été très chaude et particulièrement sèche. Nous avons démarré les vendanges le 20 Août par les parcelles les plus précoces. Les maturités des différents cépages se sont ensuite doucement succédées jusqu'au 15 Octobre. Comme en 2022, nos techniques culturales respectueuses de l'environnement ainsi que la riche biodiversité d'Attilon ont permis de préserver l'élégance et la fraîcheur dans les vins.

DÉGUSTATION

Vin tendre très expressif, avec une aromatique fraîche sur le citron, la fleur d'oranger et l'anis. Bouche gourmande et fraîche à la fois.

TERROIR

Argilo-calcaire en profondeur,
limoneux-sableux en surface

CÉPAGES

Chardonnay, sauvignon, muscat

SPÉCIFICATIONS

Degré d'alcool : 12. % vol
Vin blanc ½ sec

Tarif caveau 14 Euros

VINIFICATION

Cuve Inox thermorégulée

SERVICE

8-10 °C

MATIERES SECHES

Bouchon Diam2
Bouteille Flute Ecova Renaissance 700g
Carton papillon 2x3 couchés

DOMAINE ATTILON

Domaine Attilon - Route de Port Saint-Louis du Rhône, 13104 Mas-Thibert
Site internet : www.attilon.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.