



# PLÉNITUDE 2024

Grenache blanc & clairette

## + **Terroirs & cépages**

Grenache blanc et clairette conduits en gobelets palissés sur la terrasse caillouteuse des *plans* à Rasteau.

## + **Appellation**

AOP Côtes-du-Rhône.

## + **Maturité**

Les raisins sont vendangés dès que les baies laissent apparaître des arômes de fruits.

## + **Vinification**

Pressurage pneumatique en mode manuel, trois rebêches dont la dernière est écartée et vinifiée en barrique.  
Débourbage au froid.  
Vinification en cuve inox à 17°C pour les clairettes et en amphore pour les grenaches blancs.

## + **Fermentation malolactique**

Le taux d'acide malique étant bas, j'ai laissé faire la fermentation malolactique.

## + **Assemblage**

Assemblage de la barrique (queue de presse), de la cuve et de l'amphore.  
Mise au froid à 10 °C pendant une dizaine de jours.

## + **Conditionnement**

Filtration fine et mise en bouteille mi-novembre.

## + **Dégustation**

Au nez, fleurs blanches miellées, poire et notes légèrement réglissées.  
En bouche, belle sensation de fraîcheur et note saline.