



Adèle

Équilibre et délicatesse de la clairette, la fraîcheur relative du Rhône nord lui convient à merveille.

Terroir

Profil granitique classique du Rhône nord, sur la rive septentrionale de l'Ouvèze en Ardèche.

Cépage

Clairette très majoritaire, marsanne.

Vinification - élevage

Pressurage pneumatique, débourbage naturel à froid.
Fermentation par les levures indigènes en cuve béton. Pas d'utilisation du soufre avant la mise en bouteille. Élevage en cuve béton sur lies pendant 6 à 8 mois.

Vin de France

