



EXTRA

White Côtes du Rhône | Multi-vintage

This white Côtes du Rhône from Vinarium® is a veritable ode to innovation, unprecedented in the history of French wine! It is the result of a unique aging method: **immersion of the barrels and aging within the Vinarium®, a truncated wooden vat, containing this white Côtes du Rhône.**

CREATION

GRAPE VARIETY

40% clairette, 30% grenache blanc, 20% roussanne, 10% picpoul

TERROIR

Selection of high altitude plots on stony and clay-limestone soils.

VINIFICATION

Traditional vinification.

A very long fermentation lasting several months (6 to 8 months) to allow the yeasts to release more aromatic compounds, followed by immersion in Vinarium®.

AGING

Aged in Vinarium® for 24 months: a truncated wooden vat designed to hold and immerse 5 barrels. In this way, the CO₂ produced by the Intra becomes the natural preservative for the Extra.

“ This white Côtes du Rhône is truly a wine for aging ”

TASTING



Pale and clear yellow.



Subtly oaked with hints of toasted bread, notes of honey mixed with pear.



Fresh and lively attack, well-balanced acidity and long lemony finish.

Cellaring potential: 2029+

Service: 8-10 °C





EXTRA

Côtes du Rhône blanc | Multi-millésimes

Ce Côtes du Rhône blanc issu du Vinarium® est une véritable ode à l'innovation, du jamais vu dans l'histoire du vin Français ! Il est le fruit d'une méthode d'élevage unique : **immersion de barriques et élevage au sein du Vinarium®, une cuve tronconique bois, contenant ce Côtes du Rhône blanc.**

CRÉATION

CÉPAGES

40% clairette, 30% grenache blanc, 20% roussanne, 10% picpoul

TERROIR

Sélection de parcelles en altitude sur des sols caillouteux et argilo-calcaires.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle.

Très longue fermentation de plusieurs mois (6 à 8 mois) pour permettre aux levures de libérer davantage de composés aromatiques, suivie d'une immersion en Vinarium®.

ÉLEVAGE

Élevage en Vinarium® pendant 24 mois : cuve tronconique bois conçue pour accueillir et immerger en son sein 5 barriques.

Ainsi, la production de CO₂ de l'Intra devient l'agent conservateur naturel de l'Extra.

"Ce Côtes du Rhône blanc est véritablement un vin de garde"

DÉGUSTATION



Jaune pâle et limpide.



Subtilement boisé, touches de pain grillé, notes de miel mélangées à la poire.



Attaque fraîche et vive, acidité bien équilibrée et finale citronnée persistante.

Potentiel de garde : 2035+

Service : 8-10 °C

