



En 1820, la ferme des Asseyras devint un relais de chevaux sur la route reliant Orange à Valréas et plus loin Dieulefit. Le propriétaire à l'époque s'appelait Bourique, ça ne s'invente pas ! Ils disaient pour anecdote : «tu t'assiéras aux Asseyras !»

Depuis 1975 la famille Blanc cultive la vigne et transforme ces précieux grains de raisins en vin. Le soleil de Provence, le Mistral font partie de leur quotidien. C'est aujourd'hui la cinquième génération de viticulteurs (Étienne est arrivée en 2014) qui cultive leurs terres de Tulette à Valréas.

Soucieux de son environnement, le Domaine est depuis 2019, certifié HVE (Haute Valeur Environnementale) Niveau 3. Il s'attache à conserver et à développer la biodiversité, tant naturelle (bordure de parcelles) que domestique (au sein des parcelles).

Appellation

AOP Côtes Du Rhône



Cépages

Dominante Viognier
Bourboulenc
Macabeu
Clairette

Sol

Issu de terroirs caillouteux, argilo-calcaire des côteaux de Tulette.



Vinification

Une vinification à froid pour conserver les arômes du raisin et éviter les problèmes d'oxydation nous permet d'obtenir un vin frais, limpide et très aromatique.



Dégustation

Une belle limpidité et brillance avec des reflets d'or pâle. Un nez fin, qui mêle abricot et fruits exotiques. Ce vin bien équilibré riche et gras en bouche fait ressortir les fruits exotiques.



Suggestion

Par son exotisme il accompagnera très bien un foie gras cuit au sel, vos apéritifs, et pour l'été un bon « melon jambon ».

