



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



Syrah
Cinsault
Grenache
Carrignan.

Sol

Mélange de terroir entre les safres de Valréas et les terres argilo-calcaires de Tulette.



Vinification

De type traditionnelle en saignée à froid et pressurage direct.

Dégustation



Rosé clair légèrement saumoné. Nez frais, fruité et délicat. Bouche, fraîche avec des notes d'agrumes qui nous dirigent vers le pamplemousse

Suggestion



C'est un « rosé », à chaque gorgée il nous rappelle l'été. Fraîcheur, volupté et festivité sont au rendez-vous dans votre verre, accompagnez vos salades, barbecue, pizza, tarte à la tomate