

# Domaine La Boutnière



## Cuvée en Blanc Le Fabuleux destin d'Amélie Boutin

**Appellation d'origine contrôlée : CÔTES-DU-RHÔNE**

**Nature du sol :**

Nos raisins viennent de Vaucroze sur la commune de Sorgues avec des sols sableux.

**Assemblage :**

Les cépages du Côtes du Rhône sud avec 25% Clairette et 25% de Bourboulenc et du Nord avec 25% Viognier et 25% Marsanne.

**Rendement :** 15 hl/ha

**Production annuelle :** 1 500 bouteilles

**Vinification :**

Vendange manuelle avec un tri sélectif à la vigne, vinifié en cuve inox en basse température 15°C.

**Degré :** 13 %

**Dégustation (Sommelier Pierre Fernandez 19/02/2026) :**

La robe se présente dans un jaune pâle lumineux aux reflets verts, d'une belle limpidité.

Le nez s'ouvre sur une complexité aromatique remarquable pour le niveau d'appellation : de jolies notes florales en ouverture (tilleul, pivoine, chèvrefeuille, genêt, fenouil) relayées par de fines touches d'agrumes (citron yuzu, pamplemousse blanc) et de fruits à chair blanche et jaune (pomme, abricot, pêche). En arrière-plan, quelques notes d'épices douces et de fruits secs viennent refermer la palette, tandis qu'une minéralité subtile mais précise structure l'ensemble avec élégance.

En bouche, l'attaque est vive, fraîche et nette, instantanément plaisante, portée par une belle acidité qui stimule la salivation. Un vin qui invite naturellement à la gourmandise et à la convivialité.

Le milieu de bouche, plus riche et plus enveloppant, révèle davantage de profondeur : la texture se fait légèrement onctueuse, portant des saveurs de poire, de pêche blanche et de fleurs de tilleul d'une belle persistance. La finale, fraîche et saline, déploie une admirable longueur aromatique sur les agrumes et les fleurs blanches, avant de s'achever sur des amers nobles, fins et élégants, qui apportent une dimension à la fois salivante et digestive. Une invitation franche au repas.

**Accord mets et vins :** La fraîcheur, la vivacité et la richesse aromatique de cette cuvée en font un vin de table d'une belle polyvalence, particulièrement à l'aise sur la cuisine méditerranéenne et les produits de la mer : daurade royale en croûte de sel, saint-pierre au fenouil, au citron confit et aux herbes fraîches, ou d'un ris de veau poêlé aux girolles. En version apéritive, il accompagnera avec beaucoup de naturel tapas de poisson, légumes grillés marinés, tapenade, anchoïade ou houmous. Cuvée pensée avant tout pour le plaisir immédiat et l'éclat aromatique, c'est là sa force première

**Température de service conseillée :** 12-13 °C

**Potentiel de garde :** 5 ans



EARL BOUTIN Gilbert - 17 route de Bédarrides - 84230 Châteauneuf-du-Pape Tél. 04 90 83 75 78

SAS LA BOUTINIÈRE - 17 route de Bédarrides - 84230 Châteauneuf-du-Pape Tél. 06 15 45 09 68

mail : [info@domainelaboutiniere.fr](mailto:info@domainelaboutiniere.fr)

<https://www.facebook.com/Boutin84/>

[https://www.instagram.com/domaine\\_la\\_boutiniere/](https://www.instagram.com/domaine_la_boutiniere/)