



**Producteur :** Domaine Saladin

**Couleur :** Blanc

**Unité :** 6

**Format :** 750ml

**Prix :** 50.75 \$

---

**Appellation :** Côtes du Rhône

**Type de produit :** Vins

**Pays :** France

**Région viticole :** Vallée du Rhône

**Nom du propriétaire :** Louis et Annick Saladin

**Géologie du sol :** Sol profond constitué de gros galets roulés

**Encépagement :** Roussanne (25%), Marsanne (25%), Grenache gris (13%), Clairette (13%), Viognier (12%) et Clairette Rose (12%)

**Âge moyen des vignes :** 40 ans

---

**Vinification :** Vendanges manuelles. Pressage pneumatique très doux, 100% levures indigènes, vinification lente en cuve enterrée et à basse température sans aucun rajout chimique

**Élevage :** Élevage et bâtonnage en cuve inox

---

## Le domaine :

Quand une chose est à la mode, on en trouve toujours pour surfer la vague. Bien loin de l'opportunisme commercial, si les sœurs Elizabeth et Marie-Laurence Saladin font du vin naturel à partir de raisins biologiques vendangés à la main, c'est qu'elles ont ça dans le sang: c'est ce que leur famille fait depuis 600 ans à Saint-Marcel d'Ardèche, de père en fils - ou en filles - depuis 1422 précisément.

«Les Saladines», comme on les connaît, représentent ainsi la 21e génération à mettre en valeur la propriété familiale. Elles ont construit une gamme de vins inspirés par leurs terroirs et les 13 cépages méditerranéens qu'elles travaillent, avec la particularité que les rouges contiennent souvent une petite part de cépages blancs afin de gagner en légèreté.