

CÔTES DU RHÔNE

CÔTES DU RHÔNE BLANC

2 0 1 7

RÉCOMPENSES

2 étoiles au guide Hachette 2019

Médaille d'Agent au Concours Général Agricole de Paris 2018

ACCORDS METS ET VINS

Très agréable avec une volaille à la crème ou un vol-au-vent.

ENCÉPAGEMENT

Viognier, Marsanne

TERROIR

Argilo-calcaire

VINIFICATION

Vendangé mi-septembre au petit matin afin de conserver la fraîcheur des baies. La fermentation s'effectue à basse température entre 15 et 17°.

Il est ensuite élevé en cuve sur lies fines afin d'obtenir toute sa rondeur et sa particularité

DÉGUSTATION

Robe brillante, lumineuse, aux reflets dorés.

Registre riche et flatteur de fruits jaunes (pêche, abricot), d'épices douces (vanille, cardamome) et de fleurs jaunes (genêts).

L'attaque est ample, le déroulement harmonieux.

Finale savoureuse sur les agrumes.



Alc/vol 13.5%

Servir entre 10° et 12°

Garde de 3 ans



Vallée du Rhône
Terroirs d'Accueil