

CÔTES DU RHÔNE

CÔTES DU RHÔNE BLANC

2019

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

Le Côtes du Rhône blanc a une jolie robe pâle aux reflets dorés. Au nez, il évolue sur des arômes de fruits compôtés de genêt et de 4 épices. La bouche est ample et ronde, à la finale saline.



Vallée du Rhône
Terroirs d'Accueil



Alc/vol 13%

Servir entre 10° et 12°

Garde de 3 ans