

CÔTES DU RHÔNE

CÔTES DU RHÔNE BLANC 2020

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

Belle robe couleur or blanc. Le nez s'ouvre sur la poire, la muscade, le cedrat, le badiane et le jasmin. Bouche ample et riche.



Vallée du Rhône
Terroirs d'Accueil



Alc/vol 13.5%

Servir entre 10° et 12°

Garde de 3 ans