

CÔTES DU RHÔNE

CÔTES DU RHÔNE BLANC

2023

ACCORDS METS ET VINS

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

ENCÉPAGEMENT

Marsanne, Viognier.

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 lumineuse. Beaucoup d'éclat, sur la pêche, la poire, le jasmin. Bouche charmante, ronde sans excès.



Vallée du Rhône
Terroirs d'Accueil

Alc/vol 14%

Servir entre 10° et 12°

Garde de 3 ans