

CÔTES DU RHÔNE

CÔTES DU RHÔNE BLANC 2023

RÉCOMPENSES

-James Suckling : 90/100

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

Jolie robe lumineuse. Nez flatteur, sur la pêche, la poire, le jasmin. La bouche est charmante, avec une belle rondeur.



Vallée du Rhône
Terroirs d'Accueil

JAMESUCKLING.COM



Alc/vol 14%

Servir entre 10° et 12°

Garde de 3 ans