

CÔTES DU RHÔNE

CÔTES DU RHÔNE BLANC 2024

RÉCOMPENSES

Haute Valeur Environnementale (HVE)

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 à la nuance argentée. Nez gourmand de vanille, de pêche jaune, de lilas blanc et de fleur d'oranger. Attaque flatteuse qui fait suite à un déroulement tout en élégance et en fraîcheur.



Vallée du Rhône
Terroirs d'Accueil



Alc/vol 13.5%

Servir entre 10° et 12°

Garde de 3 ans