

CÔTES DU RHÔNE

BLANC

Robe jaune à reflets or. Nez de fruits blancs pêche blanche avec des notes épicées voire anisées.

L'attaque est franche, la bouche gourmande offrant volume et sucrosité.

Un vin friand!

Viognier et Grenache Blanc, deux cépages typiques de la région, récoltés à maturité et au petit matin pour conserver toute la finesse et l'élégance.

Ce vin est parfait avec du poisson grillé, une salade ou du fromage. Il sera tout aussi excellent seul ou en apéritif.

Vinification :

Degré : 12,5°

Élevage : en cuve thermo-régulée.

Cépages : 60 % Grenache, 40 % Viognier

Macération pelliculaire, pressurage direct et vinification à basse température.



Avec la sélection des Meilleurs sommeliers du monde :



J.-L. Pouteau (1983), M. Del Monego (1998), O. Poussier (2000), S. Tasaki (1995), S. Dubs (1989), J.-C. Jambon (1986).

