



CÔTES DU RHÔNE BLANC

Côtes du Rhône

TERROIR

sol argilo-limoneux

CEPAGES

grenache, marsanne, roussanne, viognier

NEZ

bouquet d'agrumes, fruits blancs, fleurs blanches, nuances de miel

BOUCHE

vin léger, frais, aux notes florales

SERVICE

8-10°C

ACCOMPAGNEMENTS

volaille rotie,
fromage de chèvre,
fruits de mer

POTENTIEL DE GARDE

2 ans

Fouillage et pressurage direct. Débourage à froid. La fermentation alcoolique se déroule dans des cuves thermo-régulées à basse température pour extraire au maximum les arômes.