

COURTOIS
BY DOMAINE JAUME

La Source CÔTES DU RHÔNE BLANC

Un vin frais, fruité et équilibré définit par une robe d'or vert. Un nez aromatique avec une dominante de fruits à chair blanche. Ce vin plaisir saura exalter tous vos sens.



Ce Blanc est un accompagnement idéal avec des salades fraîches, des fruits de mer et du poisson

Grenache - Marsanne - Rousanne - Viognier

Un terroir d'altitude, aux sols profonds composés d'argile blanc, de limon et de sable à parts égales où les racines de la vigne vont puiser la fraîcheur.

Foulé et directement pressé. Décantation à froid. Vinification en cuves inox thermorégulées d'environ 16°C.

A déguster dans les 3 à 6 ans. La température du service doit être comprise entre 16 et 18° C.