

CÔTES DU RHÔNE

CÔTES DU RHÔNE BLANC 2024

MARIDAJE

Muy agradable con aves en salsa de nata o un volován.

ENSAMBLE

Marsanne, Viognier.

TERRITORIO

Arcilla caliza

VINIFICACIÓN

Vendimiado a mediados de septiembre a primera hora de la mañana para preservar la frescura de las bayas. La fermentación se realiza a baja temperatura, entre 15 y 17°. A continuación, madura en cubas sobre lías finas para obtener toda su redondez y carácter distintivo.

CATA

Un vino brillante con un matiz plateado. Deliciosa nariz de vainilla, melocotón amarillo, lila blanca y azahar. Un comienzo halagador, seguido de elegancia y frescura.



Vallée du Rhône
Terroirs d'Accueil



Alc/vol 13.5%

Servir entre 10° y 12°

3 años