

CÔTES DU RHÔNE

CÔTES DU RHÔNE BLANC 2025

ACCORDS METS ET VINS

Très agréable avec une volaille à la crème ou un vol-au-vent.

ENCÉPAGEMENT

Clairette, 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

Commentaire provisoire : Robe lumineuse à la nuance argentée. Le nez est délicat, dans un registre floral et de fruits jaunes. Bouche dynamique à la finale saline.



Vallée du Rhône
Terroirs d'Accueil

Alc/vol 13.5%

Servir entre 10° et 12°

Garde de 3 ans