

AOC Côtes-du-Rhône BLANC - 2014



Encépagement

Grenache 70%
Clairette 30%

Terroir

Sols argilo – limoneux, sur des terrasses caillouteuses, en coteaux.

Mode de vinification

La vinification de ce vin est traditionnelle, en cuve, sous contrôle des températures.

Assemblage des mets et des vins

Qu'il soit à l'apéritif, accompagné de fruits de mer ou d'un fromage de chèvre, ce vin blanc saura vous enchanter !

Température de consommation

De 10 à 12°C.

Commentaires de dégustation

Avec une jolie robe paille brillante, un nez aromatique aux notes de fleurs blanches, et une bouche bien équilibrée, ce Côtes du Rhône Blanc sera consommé à l'apéritif ou encore avec des coquillages ou du poisson grillé.
Belle persistance aromatique.