

AOC Côtes-du-Rhône
Le Haut des Côtes BLANC
- 2014



Encépagement

Viognier 60%
Clairette 15%
Grenache 25%

Terroir

Sols argilo calcaire situés en haut de coteaux.

Mode de vinification

Après pressurage et débouillage, le moût est mis directement en barrique pour une vinification lente. Puis le vin est bâtonné régulièrement jusqu'à l'assemblage définitif.
Celui-ci est élevé 6 mois en barriques, celles-ci provenant d'un 1^{er} Grand Cru Supérieur de Sauternes.

Assemblage des mets et des vins

Ce vin se consomme à l'apéritif, avec du poisson, une viande blanche ou du fromage à pâte persillée.

Température de consommation

De 10 à 12°C.

Commentaires de dégustation

Couleur jaune pâle, les agrumes ressortent au nez (note citronnée) avec des notes de miel. Une bouche équilibrée, pêche blanche et bois ressortent, ample et riche, très belle persistance aromatique.