



AOP Côtes du Rhône Blanc Tradition



Cépages

Grenache blanc, Clairette blanche, Bourboulenc

Terroir

Vignes âgées de 20 ans.

Sol argilo-calcaire et galets roulés avec matrice sableuse.

Vinification

La vendange égrappée est pressée après une macération de 1 à 3 heures. Les moûts sont fermentés à des températures comprises entre 16 et 18°C.

Dégustation

Une robe jaune pâle aux reflets verts. Un nez fruité et floral. Une bouche souple à l'attaque franche développant des notes de fleurs blanches.

Accompagnement

Ce vin accompagnera vos plateaux de coquillages ainsi que vos poissons en sauce.

Température de service

Entre 10 et 12 °C.

Potentiel de garde

Un à deux ans.