



CÔTES DU RHÔNE

VIN BIOLOGIQUE

TERROIR

Les vignes sont en coteaux à une altitude idéalement élevée et bénéficient d'un climat très ensoleillé. Le terroir est argilo-calcaire caillouteux, typique des Côtes du Rhône. Ce vin est certifié biologique par Ecocert.

CEPAGES

Grenache blanc, Viognier, Ugni blanc

VINIFICATION

Les raisins sont vendangés à maturité optimale, puis rigoureusement triés avant la vinification. Vinification traditionnelle et naturelle.

DEGUSTATION

Belle couleur jaune or limpide.
Des arômes des fruits frais comme la pêche blanche ou la poire, ainsi que d'élégantes notes florales.
C'est un vin très fruité et bien équilibré, joli gras en bouche, très frais.

ACCORDS METS ET VIN

Parfait sur un plateau de fruits de mer, les poissons grillés et les volailles en sauce à la crème.

TEMPERATURE DE SERVICE ET GARDE

A servir à 12°.
Ce vin possède un potentiel de garde de 3 ans.

