



## CÔTES DU RHÔNE BLANC

*Côte du Rhône*

### TERROIR

sol argilo-limoneux

### CEPAGES

grenache, marsanne, roussanne, viognier

### NEZ

pêche, abricot, fleur d'oranger

### BOUCHE

vin frais, léger, finale développée

### SERVICE

8-10°C

### ACCOMPAGNEMENT

boudin aux pommes,  
porc au caramel,  
rôti de boeuf,  
fruits de mer

### POTENTIEL DE GARDE

2 ans

Fouillage et pressurage direct. Débourage à froid. La fermentation alcoolique se déroule dans des cuves thermorégulées à basse température pour extraire au maximum les arômes.