



LA SOURCE BLANC

Côtes du Rhône

TERROIR

sol argilo-limoneux

CEPAGES

grenache, marsanne, rousanne, viognier

NEZ

poire, mandarine, nuances de fruits exotiques, touche de noisette

BOUCHE

vin frais, léger, texture soyeuse

SERVICE

8-10°C

ACCOMPAGNEMENTS

ravioles de Romans,
accras de morue,
salades fraîches,
fruits de mer

POTENTIEL DE GARDE

2 ans

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