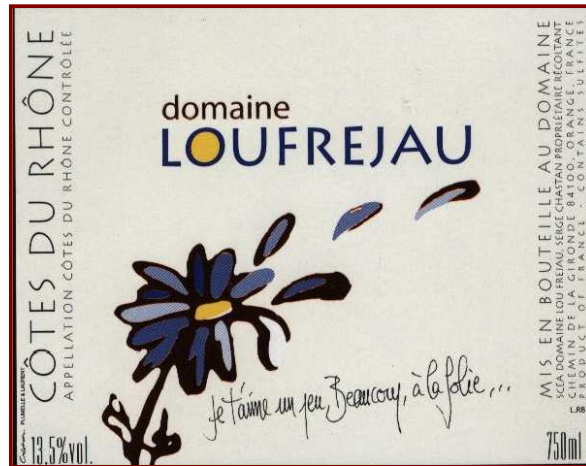




## Côtes-du-Rhône Blanc



Elaboré sur une base de 2 cépages à fort potentiel aromatique : 60% Viognier, 40% Clairette, il présente une robe jaune soutenue et brillante.

Nez puissant évoquant des fruits pulpeux bien mûrs, des fruits exotiques comme la mangue.

Très rond en bouche, concentré, avec de la fraîcheur lui conférant un bon équilibre; fruits mûrs et fruits secs en rétro-olfaction, bonne **PAI** : persistance aromatique intense.

Vin de caractère que l'on peut apprécier seul à l'apéritif et qui accompagne avec bonheur des mets marqués par la finesse, l'onctuosité, la richesse aromatique:

- Tourte de fruits de mer, langoustines,
- Quenelles de brochet,
- Sole meunière,
- Blanquette de veau ...

Température de service: 12°  
A consommer avant 2010.



*LE VIOGNIER*