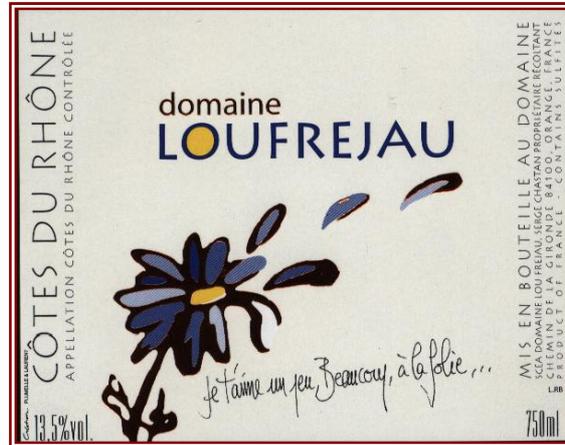




Côtes-du-Rhône Blanc



FR-BIO-01
Agriculture France

Elaboré sur une base de 3 cépages à fort potentiel aromatique :
36 % Viognier, 34 % Clairette, 30 % Marsanne.

Il présente une robe aux reflets plutôt jaune et brillante.

Nez puissant évoquant des fruits pulpeux bien mûrs avec une note florale d'acacia et miel, de 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 "nature" 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: frais mais pas froid.

VIOGNIER

