

AOC Côtes du Rhône Enfant Terrible blanc

Côtes du Rhône

INFORMATION

Appellation : Côtes du Rhône

Cépage : Clairette, Grenache blanc

Alcool : 12,5%

Certification : HVE



VINIFICATION

Méthode : Vin issu de vignes sélectionnées. Pressuration à basses températures. Stabulation sur bourbes pendant 8 jours. Vinification à basses températures.

CONDITIONNEMENT

Format : 75cl

Unité de vente : Cart. 6 bt, carton de 6



TERROIR

Région Viticole : Vallée du Rhône

Surface :

Type de sol : Argilocalcaire, plaines de galets roulés

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Robe avec de beaux reflets verts.

Nez : Nez d'agrumes et de feuilles de menthe fraîche.

Bouche : Attaque très fraîche avec une forte minéralité reprenant des notes de pamplemousse et de bourgeon de cassis.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 8°C

Accords mets et vins : Ce vin accompagnera aussi bien une entrée au foie gras en période de Fêtes que des grillades de viandes blanches ou des gambas au curry.

Garde : A boire dans l'année

