



Blanc

AOP Côtes du Vivarais

Vinification

Assemblage de Marsanne, Grenache blanc et Viognier (10%).

Si l'assemblage est obligatoire en A.O.C Côtes du Vivarais, la vinification des cépages doit être séparée.

Vin produit depuis 2006 sur le domaine.

Le Grenache blanc est récolté en sur-maturité.

Ses arômes compotés se marient bien avec la Marsanne vinifiée de façon traditionnelle en cuve inox et le Viognier apporte un agréable fruité.

Caractéristiques du Blanc

Très bon parfum floral, une tenue en bouche longue et grasse.

Mise en bouteille en Novembre (13 %).

Suggestion d'accompagnement

Apéritif, poissons en sauce, asperges.

Température de service idéale : 8° à 10°