



Blanc 2017

AOP Côtes du Vivarais

Vinification

Assemblage de Marsanne et de Grenache blanc (50/ 50).

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 et il a été vinifié en fût de chêne.

Ses arômes composites se marient bien avec la Marsanne vinifiée de façon traditionnelle en cuve inox.

Caractéristiques du Blanc 2017

A.O.C Blanc partiellement vinifié en fût de chêne.

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

Mise en bouteille en Mai 2018 (13 %).



Médaille d'argent Concours international de Lyon 2018.

Suggestion d'accompagnement

Apéritif, poissons en sauce, asperges.

Température de service idéale : 8° à 10°