



## **HAUT DE BRUN BLANC - 2017**

### **Terroir**

Plateaux argilo-calcaire. Sols frais et sablonneux.

### **Encépagement**

Roussane

Viognier

Clairette

### **Vinification et élevage**

Pressurage direct à basse température.

Mise en bouteille précoce, 5 mois après récolte.

### **Dégustation**

Robe jaune pâle, limpide, aux reflets dorés. Arôme primaire de fleurs blanches et de fruits exotiques. En bouche, le fruit apparaît instantanément avec les notes florales et de pêche blanche.

Ce Côtes du Rhône est surprenant de gourmandise et fraîcheur.

### **Conseils de consommation**

A consommer de préférence jeune pour bénéficier des caractères fruités.

Peut vieillir 2 à 3 ans. Température idéale de service de 10°C.