



Côtes du Rhône - 2022

Terroir

Les vignobles du Côtes du Rhône « Réserve » sont issus de terrasses alluviales argilo-calcaires, avec du sable et de l'argile en profondeur.

Encépagement

Roussane, Viognier, Clairette.

Vinification

Vinification et élevage en cuve. 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.

Conseil de consommation

A consommer de préférence jeune pour bénéficier des caractères fruités. Peut vieillir 2 à 3 ans.