

Côte du Rhône



Origine : Côte du Rhône

Cépage : Viognier, Roussanne, Marsanne, Clairette, Bourboulenc, Grenache blanc

Contenance : 75 ml

Présentation :

Ce vin provient de sols très variés constitués de sédiments et de calcaires granitiques.

Ce vin est élevé en cuves inox.

Les fidèles clients de la Maison GUIGAL en Côtes-du-Rhône apprécieront ce blanc qui sait convaincre par ses atouts tout aussi nombreux que ceux de son célèbre jumeau en rouge !

Dégustation :

ROBE : Robe jaune or brillante et limpide

NEZ : Un nez expressif de menthe et de vanille avec des notes de torréfaction et de beurre.

BOUCHE : Bouche ample avec des tanins arrondis

TYPE : vin blanc

Conservation :

A boire dans les 2 ans

Alliance :

Il s'appréciera avec des Salades variées, volaille, poissons, plateau de fromage

Accords recommandés :

Terrines de volaille, poulet fermier

A servir à 12°C