CÔTES DU RHONE BLANC



Artisan Vigneron

“L’agriculture Bio, et la polyculture élevage, nous permettent une harmonie et une symbiose qui révèle les terroirs.”



REGION : Vallée du Rhône

APPELLATION : AOP Côtes du Rhône Blanc

AGE DES VIGNES : 20 ans

CEPAGES : 25% Grenache blanc, 25% Roussanne, 12.5% Clairette, 12.5% Bourboulenc, 12,5% Marsanne, 12.5% Viognier

TENEUR EN ALCOOL :13°

TERROIR : sur les coteaux du Nyonsais; sols caillouteux et argilo-calcaires.

VINIFICATION : Vendanges manuelles, vinification traditionnelle, élevage en cuve

DEGUSTATION :

Robe : Reflet jaune paille

Nez : Arômes floraux

Bouche : Attaque vive avec une aromatique axée sur l’agrume, le pamplemousse et une finale fraiche

SERVICE :

Température de service : 8 à 10 °

Accords : Apéritif mais aussi fruits de mer, poissons grillés, tartare de dorades aux agrumes, poulet au citron, risotto aux asperges, chèvre frais ou picodon

Garde : 2 à 4 ans

demeter agriculture biodynamique

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Domaine HAUTES BLACHES 2641 Route des Oliviers 26110 MIRABEL AUX BARONNIES
contact@hautes-blaches.com