

## AOC Côtes du Rhône Blanc 2017



### Cépages :

40 % Grenache blanc    40 % Viognier  
20% Marsanne

### Age moyen des vignes :

15 ans

### Rendements :

50 Hl/ Ha

### Production :

20 000 bottles

### Typicité des sols :

Sablo-limoneux

### Sélection parcellaire :

### Vinification et élevage:

Pressurage direct avec maîtrise des températures  
entre 15 et 16 °c.

### Commentaires de dégustation :

#### Visuel :

Couleur or clair, vin brillant aux reflets légèrement verts.

#### Olfactif :

Nez très aromatique, fin, élégant et intense où dominant des notes de fleurs et fruits à chair blanche.

#### Gustatif :

Bouche fruitée bien marquée, vin ample, d'une belle persistance aromatique et d'une bonne longueur.