



CUVÉE SAINTE AGNES - Blanc



APPELLATION : Côtes du Rhône



CEPAGE : 85% Viognier, 15% Grenache blanc



VINIFICATION ET ELEVAGE :

Les raisins sont cueillis très tôt le matin sur des parcelles sélectionnées. La vinification se déroule à basse température afin d'exalter tous les arômes du fruit.



DEGUSTATION : Belle robe jaune pâle avec des reflets argentés. Nez expressif très fruité sur des notes d'abricots secs et de pêche blanche. La bouche est fraîche, aromatique et suave.



CONSERVATION ET ACCORD METS ET VINS :

A déguster dès aujourd'hui et pouvant se conserver idéalement 3 ans. A déguster à l'apéritif mais aussi sur des poissons et coquillages.