



## CUVÉE SAINTE AGNES - Blanc



**APPELLATION** : Côtes du Rhône



**CEPAGE** : 85% Viognier, 15% Roussanne



**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.