



www.gardine.com

CÔTES DU RHÔNE

TERROIR

Les vignes de cépages blancs sont plantées sur des parcelles aux sols pauvres, constituées d'éboulis calcaires.

CEPAGES

- 50% Grenache blanc
- 20% Clairette
- 10% Roussanne
- 20% Viognier

VINIFICATION

Pressurage direct. Débourage à froid puis fermentation alcoolique à température contrôlée en cuve et barrique.

DEGUSTATION

Une robe jaune pâle, reflets verts

Au nez des notes d'agrumes fraîches, de fleurs blanches et de garrigue.

Une bouche fraîche et anisée avec un souffle de fleurs blanches et de garrigue. Belle minéralité.

SERVICE

Température de service : 8-10°C (frais, non glacé).

Accords mets & vins : à l'apéritif et tout au long du repas sur les poissons, les tapas, les viandes blanches, et volailles à la crème.

POTENTIEL DE GARDE

1 à 2 ans, meilleur dans l'immédiat sur sa fraîcheur.

