



La Guicharde - Autour De La Chapelle

Autour De La Chapelle

Côtes du Rhône - Blanc 2018

| | |
|----------------------|--|
| Région : | Rhône |
| Appellation : | Côtes du Rhône |
| Cuvée : | Autour de la Chapelle |
| Couleur : | Blanc |
| Millésime : | 2018 |
| Cépages : | Grenache blanc (30%) / Marsanne (20%) / Viognier (50%) |
| Alcool : | 13,5 % |
| Contenance : | 75 cl |



ELABORATION

Culture biodynamique.

Vendanges manuelles.

Fermentation en barrique de deux vins, Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Utilisation de levures indigènes.

Elevage en barrique de deux vins, Elevage en cuve inox.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur jaune, limpide, reflets dorés.

NEZ : Aromatique, expressif, arômes de fleurs blanches, arômes de pêche, arômes de fruits blancs.

BOUCHE : Aromatique, généreuse, ample, notes de fruits frais, notes de pêche, rond.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 10° et 12°

GARDE : A consommer entre 2018 et 2020



ACCORDS METS ET VINS : Terrine de poisson, Poissons grillés, Blanquette de veau, Fromage de Chèvre, Fromages frais

Powered by **Plugwine**

