



# Domaine La Løyane

## Bonheur

Côtes du Rhône - Blanc 2018

<b>Région :</b>	Rhône
<b>Appellation :</b>	Côtes du Rhône
<b>Cuvée :</b>	Bonheur
<b>Couleur :</b>	Blanc
<b>Millésime :</b>	2018
<b>Cépages :</b>	Grenache blanc (20%) / Roussanne (40%) / Viognier (40%)
<b>Alcool :</b>	13,5 %
<b>Contenance :</b>	75 cl

D'un couleur or vert, on cultive le côté méridional par la rondeur apportée par le grenache et l'exotisme amené par la roussanne et le viognier. Des arômes de fleurs blanches et d'abricot, fraîcheur, finesse et structure. Une finale sur la mangue.



### ELABORATION

Culture conventionnelle.  
Vendanges mécaniques.  
Fermentation en cuve inox thermo-régulée.  
Elevage en cuve inox thermo-régulée, Bouchon 1+1, Bâtonnage régulier.



### DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur or vert, éclatante, reflets or vert.  
**NEZ :** Aromatique, intense, légers arômes de fleurs blanches, arômes de fleur de citronnier, généreux arômes de fruits exotiques, légers arômes de pêche.  
**BOUCHE :** Aromatique, intense, suave, légères notes de fleurs blanches, notes de fleurs de citronnier, généreuses notes de fruits exotiques, rond, corps structuré, forte intensité, longue persistance.



### SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 8° et 12°  
**GARDE :** A consommer entre 2018 et 2022



**ACCORDS METS ET VINS :** À vocation apéritive, Entrées froides, Carpaccio de Saint-Jacques, Fruits de mer, Crustacés, Dos de cabillaud

Powered by **Plugwine**

