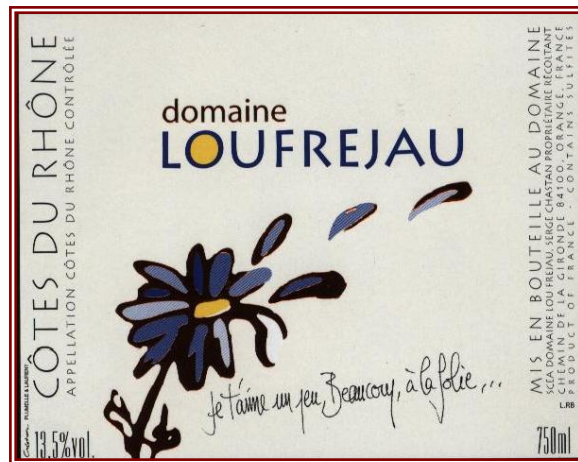




# Côtes-du-Rhône Blanc



**FR-BIO-01**  
**Agriculture France**

Elaboré sur une base de 3 cépages à fort potentiel aromatique : 36 % Viognier, 34 % Clairette, 30 % Marsanne.

Il présente une robe jaune soutenue et brillante.

Nez puissant évoquant des fruits pulpeux bien mûrs, des fruits exotiques comme la mangue.

Très rond en bouche, concentré, avec de la fraîcheur lui conférant un bon équilibre ; fruits mûrs et fruits secs en rétro-olfaction, bonne PAI : persistance aromatique intense.

Vin de caractère que l'on peut apprécier à l'apéritif et qui accompagne avec bonheur des mets marqués par la finesse, l'onctuosité, la richesse aromatique:

- Tourte de fruits de mer, langoustines,
- Quenelles de brochet,
- Sole meunière,
- Blanquette de veau ...

Température de service: frais mais pas froid.

**LE VIOGNIER**

