

Médailles / Presse



& Fiches techniques

Côtes du Rhône Blanc 2022



Appellation d'origine protégée : Côtes du Rhône AOC

Sols : Majoritairement argilo-calcaire recouverts de galets alluvionnaires

Encépagement : 35% Clairette, 35 % Viognier, 18 % Grenache Blanc, 12 % Bourboulenc

Âge moyen des vignes : 40 ans

Elevage : 100 % cuve béton avec bâtonnage sur lies

Température de service : 9-11 °c

Potentiel de garde : 2-5 ans

Dégustation

Couleur : jaune pâle

Nez : Fleurs blanches, abricot et une pointe de fruits exotiques.

Bouche : Se caractérise par sa fraîcheur, sa tension et sa minéralité. Une finale sur les agrumes (citron vert).

En jouant sur la température de service, il pourra vous suivre tout au long du repas : entrée froide, plat en sauce de viande blanche ou poisson, fromage de chèvre jusqu'au dessert avec dominante végétale.

JAMES SUCKLING.COM 



CHÂTEAU D'AIGUEVILLE CÔTES- DU-RHÔNE BLANC 2022

A seductive nose of apricots, peaches, honey and yellow flowers. Medium body with a fruity and very delicate character on the palate. Floral and elegant. 40% clairette, 30% viognier, 10% roussanne, 10% bourboulenc and 10% grenache blanc. From organically grown grapes. Drink now.

