

# Côtes-du-Rhône

AOC - CÔTES DU RHÔNE | VALLÉE DU RHÔNE



## PROFIL

COMPLEXITÉ  
FRAÎCHEUR  
MINÉRALITÉ  
FLORAL  
FRUITÉ  
BOISÉ



CÉPAGES

70% Grenache blanc, 20% Clairette,  
10% Viognier.



TERROIR

Sable, plein Nord, au sommet de la Crau  
altitude 120m.



VIGNIFICATION

Cuve en béton et inox.



## DÉGUSTATION

Le nez éclatant d'ananas, de pomme fraîche et de fleurs blanches vous séduira par son équilibre.

En bouche, ce sont des notes de miel et de poire mûre qui apportent une légère touche d'épices. Une finalité minérale équilibrée donne une texture unique à ce vin.



## INSTANT GOURMAND



Plat de viande grillé ou en sauce.



Brandade de morue à la nîmoise.



Cosne du Port Aubry.



Chou rouge braisé à la groseille.



Garde — ●○○○

Carafage — non

Service — 10°



CÔTES DU RHÔNE  
APPELLATION CÔTES DU RHÔNE CONTRÔLÉE

SIGNATURE BY

*la Font du Loup*

