



Château de la Font du Loup

AOP - CÔTE DU RHÔNE BLANC

NOTRE TERROIR



Terroir constitué de sables, situé dans la plaine de Courthézon. Là où la terre raconte son histoire, chaque parcelle témoigne d'un patrimoine naturel unique, façonné par les siècles au cœur de la Vallée du Rhône.

L'ACCORD PARFAIT



Barbecue



Apéritif



Poisson & Fruit de mer



Fromage

CONSEIL DU SOMMELIER



Service 10°C



Pas de nécessité de carrafage



2 à 5 Ans



ASSEMBLAGE



Grenache Blanc..... 80 %



Clairette..... 10 %



Viognier 10 %

ÉLEVAGE



8 mois d'élevage



Cuve inox

PROFIL DE DÉGUSTATION



puissance



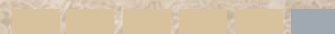
Fraicheur



boisé



Fruits blanc



Le Côtes-du-Rhône Blanc "Signature by La Font du Loup" séduit dès le premier nez par des arômes éclatants de poires et de fleurs blanches d'une grande pureté. La bouche est vive, ample, et marquée par une finale saline et acidulée; donnant au vin un caractère rafraichissant. Une cuvée à apprécier dès sa prime jeunesse pour profiter de tout son éclat.