

Co Ho La - Côtes du Rhône Blanc 2010
AOC Côtes du Rhône Blanc

Ce Côtes du Rhône blanc surprendra par sa fraîcheur, il vient réveiller le palais et garantit le plaisir instantané de 11 heures à 22 heures !

Cépages

95% Viognier, 5% Roussanne

Le cépage Viognier développe son côté aromatique sur des sols profonds à tendance argilo calcaire du nord Vaucluse et du Gard.

La vendange a lieu quelques jours avant la pleine maturité pour garder toute la fraîcheur des raisins. La stabilité des parfums est ainsi assurée.

Elevage

Mûrissement du vin grâce à un élevage sur lies fines en cuve inox pendant 6 à 8 mois

Dégustation

Aspect : Parfaite limpidité avec une brillance très appétissante.

Nez : Puissant et fin, le nez dégage des arômes de rose et de jasmin mais aussi de fruits à noyau comme la pêche blanche et l'abricot typique du Viognier.

Goût : L'attaque est sucrée et flatteuse, sans lourdeur. Ce vin élancé rappelle les arômes de pamplemousse rose. Avec un beau potentiel de garde, ce Côtes du Rhône évoluera vers des arômes de pêche et d'abricot sec.

Service : Servir à 12-14° - Accord : en apéritif, salade composée, plateau de fromages