

A.O.P. Côtes du Rhône Blanc



Domaine d'Aloès 75 Cl / Bio

Mise en bouteille au Domaine

Le Domaine D'Aloès s'étend sur 28 Hectares à Vinsobres, Premier Cru des Côtes du Rhône en Drôme provençale.

Situées sur un terroir dédié au Grenache noir et à la Syrah, les vignes du Domaine d'Aloès - Nadia & Pascal Fayolle - donnent des vins d'une belle typicité : fruités, complexes et aromatiques.

Cépages : Viognier - Roussanne- Marsanne

Terroir : Sols argilo-calcaires, marnes argileuses en sous-sol ; exposition Sud Sud-Est ; Age moyen des vignes 20 ans.

Rendement : 45Hl/Ha

Vendanges manuelles, pressurage vendange entière ; fermentation en cuve thermo régulées. Elevage sur lies en cuve jusqu'à la mise en bouteille au printemps.



NOTES DE DÉGUSTATION

Robe d'un jaune pâle, aux reflets verts d'une belle brillance. Nez intense, frais aux notes d'agrumes et arômes exotiques. Bel équilibre en bouche entre fraîcheur et expression aromatique.



Accord mets et vins : apéritif, cuisine provençale, terrine ou Tajine de poisson, association salé-sucré, fromage de chèvre, ...



Température de service et garde :

Servir bien frais et à déguster dans les 2 ans.

