



Domaine Du Chardon Bleu Chuchotis

Grignan-les-Adhémar - Blanc 2018

| | |
|----------------------|--|
| Région : | Rhône |
| Appellation : | Grignan-les-Adhémar |
| Cuvée : | Chuchotis |
| Couleur : | Blanc |
| Millésime : | 2018 |
| Cépages : | Grenache blanc (5%) / Roussanne (55%) / Viognier (40%) |
| Alcool : | 13,5 % |
| Contenance : | 75 cl |



ELABORATION

Culture biologique.
Vendanges mécaniques.
Fermentation en cuve inox, Pressurage direct.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur dorée, limpide, reflets dorés.
NEZ : Fruité, généreux, arômes de fleurs blanches, arômes d'abricot, arômes d'agrumes, arômes de pierre à fusil.
BOUCHE : Fraîche, généreuse, charnue, légères notes d'abricot, légères notes de citron, subtiles notes de pêche, souple, légèrement minérale, corps structuré, bonne intensité.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 10° et 12°
GARDE : A consommer en 2018



ACCORDS METS ET VINS : À vocation apéritive, Terrine de poisson, Viandes blanches, Fromage de Chèvre, Desserts aux fruits



Certifié par FRBIO01