

Place
aux VINS



RHÔNE

DOMAINE OLIVIER & LAFONT COTES DU RHONE



Cépages :

- Viognier 70%
- Clairette 15%
- Grenache blanc 15%



Vinification :

Variétés vinifiées séparément, vinification à froid pour garder le fruit, vinification en cuves d'acier inoxydable.



Terroir :

Loess sur sols de galets



Dégustation :

Ce vin offre des arômes floraux et d'abricot avec des notes de pêches et de coing et de fruits au sirop. Mi-corsé et frais, avec de bons fruits et une sensation de richesse, il pourra être bu au cours des 2 prochaines années.



Accords mets /vin :

Fromages de chèvre, poissons à la provençale, volailles.