

Place
aux
vins



RHONE

DOMAINE COURSODON SILICE



Cépages :

- Marsanne 100%

et un gras très intéressant
présentent une persistance
remarquable. L'élégance pure
de la Marsanne.



Vinification :

Second tri sur table à la réception.
Pressurage pneumatique doux et
long. Fermentation alcoolique
naturelle à 18° en cuve inox.

Accords mets /vin :

Pour les amateurs de fruits de
mer, ce vin frais et minéral est
le parfait allié. La cuvée Silice
blanc peut aussi parfaitement se
déguster à l'apéritif. Egalement
avec un foie gras de canard rôti.



Terroir :

Terroirs argileux et granitique.



Dégustation :

Les arômes primaires dominant,
une attaque en bouche soyeuse,
l'équilibre parfait acide-alcool

