VIN DE FRANCE BLANC 2022 " 50/CINQUANTE " D. LOUIS CHEZE

Pays	France
Région :	Rhône
Sous région :	Rhône Septentrional
Cépage(s) :	50% viognier, 50% chardonnay

Note de dégustation :

Couleur jaune cirton. Nez expressif évoquant les fruits blancs (pêche, poire), quelques notes florales et boisés bien intégrées à l'ensemble. En bouche, ce vin est ample, souple et bien fondu. Texture onctueuse et typique des 2 cépages composants cette cuvée fruitée et gourmande.

Température de service :	Entre 7 et 8 C°
Potentiel de garde :	3 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastonomique :

Terrine de poisson, fondue océanne, quenelles de brochet

Commentaires du sommelier :

Le Domaine Chèze est une propriété familiale reprise en 1978 par Louis Chèze.
Ce domaine est situé sur le haut du coteau de la commune de Limony, sur la rive droite du Rhône, 60 km au sud de Lyon, au cœur du vignoble des Côtes du Rhône septentrionales.

Puissance