



CÔTES DU RHÔNE BLANC 2024 " LA
CHÈVRE D'OR " D. ALARY / BIO (25%
CLAIRETTE, 25% ROUSSANNE, 25%
GRENACHE BLANC, 25% VIOGNIER)

Pays : France
Région : Rhône
Sous région : Rhône Méridional
Cépage(s) : 25% Clairette, 25% Roussanne, 25% Grenache blanc,
25% Viognier

Note de dégustation :

Vin blanc aromatique aux douces nuances florales et de fruits blancs.
La bouche est souple, ample et onctueuse. Un vin de texture riche à la finale
longue et fruitée.



Température de service : Entre 8 et 9 C°
Potentiel de garde : 5 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Plat de poisson et viande blanche en sauce. Fromage doux et moelleux.

Commentaires du sommelier :

Une superbe cuvée de blanc du sud de la vallée du Rhône. Un vin
aromatique, riche et intense. Une petite merveille bio signée Jean-Etienne
Alary, vigneron talentueux de Cairanne.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

