



**CÔTES DU RHÔNE BLANC 2024 " L'
IMPERTINENT " DOMAINE DU PARC
SAINT CHARLES (ÉLEVAGE EN FÛT DE
CHÊNE)**

Pays : France
Région : Rhône
Sous région : Rhône Méridional
Cépage(s) : 100 % Viognier

Note de dégustation :

Couleur jaune paille intense. Nez très expressif évoquant la violette, les fruits mûres tels que les abricots et la pêche ainsi qu'un caractère boisé et épicé. En bouche, ce vin est ample et riche avec un côté beurré, des touches de vanille et une pointe de réglisse. Sa texture douce et onctueuse est typique du cépage viognier. Un vin de gastronomie par excellence.



Température de service : 8 C°
Potentiel de garde : 3 ans dans une bonne cave.
Suggestion(s) gastronomique :



Apéritif, foie gras aux abricots, volaille aux fruits exotiques, plats de gambas ou de volailles épicés

Commentaires du sommelier :

Propriété familiale, le domaine du Parc Saint Charles se situe à l'extrême sud de l'appellation Côtes du Rhône et plus précisément dans le magnifique village de Montfrin. Les vignes sont implantées sur un terroir dont le sol argileux calcaire et recouvert de gros galets siliceux roulés par le Rhône dans un passé géologique très ancien. Les raisins de Viognier sont vinifiés en barriques de chêne pour créer une cuvée originale : L'Impertinent



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

