



CÔTES DU RHÔNE BRÉZÈME

BRÉZÈME BLANC

70 % Roussanne – 30 % Marsanne

Âges des vignes : 25 ans

Rendement : 40 hl/ha

Terroir : alluvions du Rhône aux dominantes limono-sableux recouverts de galets roulés avec une exposition sud-ouest, orienté vers l'Ardèche.

Vinification et élevage : vendanges manuelles avec pressurage direct. Fermentation alcoolique à froid en cuve inox. Elevage sur lie.

Dégustation : A la robe jaune pâle brillante, ce Brézème très minéral aux arômes de fruits à chair blanche et aux notes d'abricots nous offre en bouche un très bel équilibre avec du gras.

A boire sur la jeunesse

Servir à 10 - 11°C



DOMAINE DE LA ROLIÈRE
605 chemin de La Rolière
26250 Livron-sur-Drôme,
FRANCE

contact@chateau-la-roliere.com
Tél. : +33 (0)4 75 61 60 04
www.chateau-la-roliere.com

