



CÔTES DU RHÔNE BRÉZÈME

V

100 % Viognier

Âges des vignes : 30 ans

Rendement : 20 hl/ha

Terroir : alluvions de la Drôme et du Rhône aux dominantes limono-sableux recouverts de galets roulés avec une exposition sud.

Vinification et élevage : vendanges manuelles, fermentation en demi-muids. Élevage sur lie.

Dégustation : Robe jaune pâle aux reflets citrines limpide En bouche ce vin est aromatique, souple et rond, équilibré.

*A boire dans les 5 ans*

*Servir à 10 - 11°C*

