



AOP COTES DU RHONE

DOMAINE JAUME

Blanc



Cépages : Clairette, Grenache, Marsanne, Roussane, Viognier

Vinification : Foulage et pressurage direct. Debourbage à froid. La fermentation alcoolique se déroule dans des cuves thermo-régulées à basse température pour extraire au maximum les arômes.

Dégustation : Une nez aromatique exhalant des arômes de fruits à chair blanche. L'attaque en bouche est fraîche à assez vive et développe une bouche ample pour finir sur un bel équilibre.

Accord mets/vin : Peut être servie en apéritif, avec des fruits de mer ou encore du fromage de chèvre. A déguster dans les 2 ans. Servir entre 8 et 10°C.