

MONARQUE BLANC

Côtes du Rhône Bio

Cépages : Viognier, Roussanne, Grenache

Terroir : Sols de marnes sableuses composés en majorité d'argile, de calcaire et de sables de carbonate.

Moyenne d'âge des vignes : 26 ans.

Rendement : 43 hl/ha.

Travail de la vigne : Biologique.

Vinification : Vendanges de nuit. Éraflage total des raisins. Fermentation lente sur une durée de 1 mois avec contrôle des températures entre 14 et 18° C.

Elevage : En cuve béton.

Dégustation : Vin avec robe jaune tirant sur le vert brillant, aux arômes de fruits et de fleurs blanches. Une bouche vive sur des notes de zestes de citron vert. Sa finalité en bouche acidulée en fait un vin de plaisir parfait pour l'été. Il accompagnera les apéritifs en famille et entre amis ainsi que des poissons.

Accords : Sardines grillées, Tartare de saumon, Carpaccio de noix de Saint-Jacques.

