

RS WINE



LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

LEPLAN-VERMEERSCH - LePlan-Vermeersch

Cuvée

RHONE

Appellation

AOC Côtes du Rhône

Type

Blanc

Millésime

2023

Cépages

Grenache blanc 70%, Marsanne 20%, Viogner 10%

EN BREF

Un Côtes-du-Rhône pour chaque occasion

PRÉSENTATION

Vinification

Fouillage des raisins blancs et pressurage pneumatique, collage en moût et réfrigération, fermentation régulée à 14° en cuve inox.

CONSEILS

Service

La température de service est de 5°C

Potentiel de garde

2 à 3 ans

Dégustation

Ce vin possède une robe jaune très pâle, à reflets vifs et brillants. Le nez est intense, avec des notes de citron confit et d'agrumes. La bouche est tendue, fraîche et on note une belle persistance aromatique en finale.

Accords gourmands

Les vins blancs des côtes-du-rhône sont gras, ronds et expressifs et s'accordent aux poissons de la Méditerranée cuisinés à l'huile d'olive et accompagnés de légumes confits et d'herbes aromatiques, comme une dorade braisée aux épices, des rougets grillés ou une brandade de morue.

CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool: 13.5 % vol.

Allergènes (sulfite): Contient des sulfites

Labels viticoles: Agriculture conventionnelle

DONNÉES TECHNIQUES