

COUCHANT

AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES LAUDUN

TERROIR :

Le vin est issu de vignes situées dans la Vallée du Rhône. Mélange de plusieurs terroirs dont une partie en galets roulés.



CÉPAGE

60% Roussanne , 40% Viognier



VINIFICATION

Pressurage direct sur vendange fraîche, débourage par le froid, fermentation à basse température : 14°C.



DÉGUSTATION

Belle robe pâle. Le nez est expressif avec des notes florales et de fruits à chair blanche de type poire. On retrouve un bel équilibre en bouche, sur le gras, avec une aromatique dans la continuité du nez.
Accompagnement : apéritif, viandes blanches et fromages.



*CONSERVATION

Prêt à boire, peut se conserver 1 an.

