



Domaine Du Chardon Bleu Chuchotis

Grignan-les-Adhémar - Blanc 2018

Région :	Rhône
Appellation :	Grignan-les-Adhémar
Cuvée :	Chuchotis
Couleur :	Blanc
Millésime :	2018
Cépages :	Grenache blanc (5%) / Roussanne (55%) / Viognier (40%)
Alcool :	13,5 %
Contenance :	75 cl



ELABORATION

Culture biologique.
Vendanges mécaniques.
Fermentation en cuve inox, Pressurage direct.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur dorée, limpide, reflets dorés.

NEZ : Fruité, généreux, arômes de fleurs blanches, arômes d'abricot, arômes d'agrumes, arômes de pierre à fusil.

BOUCHE : Fraîche, généreuse, charnue, légères notes d'abricot, légères notes de citron, subtiles notes de pêche, souple, légèrement minérale, corps structuré, bonne intensité.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 10° et 12°

GARDE : A consommer en 2018



ACCORDS METS ET VINS : À vocation apéritive, Terrine de poisson, Viandes blanches, Fromage de Chèvre, Desserts aux fruits



Certifié par FRBIO01