

A la Rêverie Blanc- Château de Montfrin

AOP Côtes-du-Rhône 2023

Culture

Biologique

Cépages

80% Roussanne et 10°

20% Grenache

Blanc

Service

Alcool

13,5%



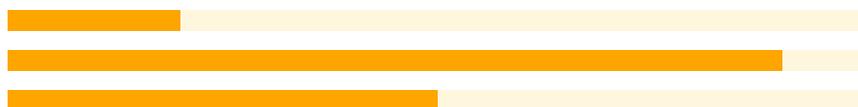
Vous ne rêvez pas, c'est bien celui que vous désirez !

Vaillants

Acidité

Onctuosité

Intensité



Intense

Souple

Fruité

Service

L'accord parfait

Un poisson à la vapeur ou poêlé.

Le contre-pied facile

Superbe avec un morceau de Comté.

Apogée Garde

2024 2027

Dégustation



Oeil

Des reflets dorés et une brillance vive.



Nez

On retrouve des notes de pêches blanches, de poire, d'abricot et un côté floral.



Bouche

Fraicheur et bouche mielleuse. Quelle pureté !

Château de Montfrin

Idéalement situé sur les costières les plus orientales et les côtes les plus méridionales du Rhône, Château de Montfrin est un des rares à élaborer cinq appellations avec origine : Côtes du Rhône Village, Côtes du Rhône, Costières de Nîmes, Pays d'oc et Coteaux du Pont du Gard. Le domaine des Captives en est la structure dédiée à la viticulture, 3 vins dans 3 couleurs, issus d'une douzaine de cépages. Le style du domaine s'affine au fil du temps : des vins aériens, très peu ou pas du tout boisé où dominent le fruit et l'expression du terroir.

Pays

France

Région

Vallée du Rhône

