



Vignerons du Rhône

ARMONIÓ

Vignoble de la Vallée du Rhône

AOC Costières de Nîmes

Millésimes

2013-2014

Cépages

Grenache Blanc 50 %, Roussanne 40 %,
Viognier 10%

Terroir

Parcellaire sur versant nord-est.

Notes de dégustation

Robe couleur or d'une belle pureté.

Le nez a des arômes d'agrumes, de pain toasté et de miel d'acacia.

Une bouche ample avec des saveurs fraîches et vives. C'est un blanc avec beaucoup de finesse et d'élégance qui accompagnera vos repas festifs.

Accords mets - vin

Se mariera parfaitement avec fruits de mer, le homard, le bar, les couteaux et le veau.

Température de service

8 – 12°C

Distinctions

Wine-Advocate 2013 : 91 points

Bettane & Desseauve 2014 : 15/20 (Millésime 2011)

Bettane & Desseauve 2016 : 14/20 (Millésime 2013)

Note Parker 2016 : 90/100 (Millésime 2012)



Certification Disponible

- 37,5 cl 50 cl
 75 cl
 150 cl 300 cl

Contact : +33 6 66 39 29 70

www.chateaumasneuf.com

Facebook : Vignerons du Rhône