

LES CONVIVIALES

Vignoble de la Vallée du Rhône

Vin de Pays d'Oc

Millésime

2015 - 2016

Cépages

Roussanne 60%, Viognier 40%

Notes de dégustation

Robe limpide jaune pâle à reflets verts.

Le nez, dévoile des arômes de fruits blancs (pêche, poire) et de notes empyreumatiques légères.

La bouche est onctueuse, avec des notes de fruits blancs, de pain d'épices et florales

Accords mets - vin

Se mariera parfaitement avec vos poissons grillés, fromages de chèvre et de brebis.

Température de service

8 - 12°C



Centilisation Disponible

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

Spécificité

Possibilité de capsule à vis

Contact : +33 6 66 39 29 70

www.chateumasneuf.com

Facebook : Vignerons du Rhône

Vignerons du Rhône