



## Côte du Rhône Blanc



**SITUATION :** Ce vin est issu d'une sélection de vignobles provenant des départements Vaucluse et Gard.



**VIGNOBLE ET TERROIR :**  
Nos sélections de blancs se font sur des plaines et coteaux argilo calcaires.



**CÉPAGES :** Grenache blanc (60%) Viognier (40%)



**ELABORATION :**  
Après une légère macération pelliculaire, les raisins sont pressés et mis en cuves inox thermo-régulées. La fermentation se fait à basse température pour préserver un maximum de fruit. L'élevage se fait également en cuves, sur lies fines, et la fermentation malo-lactique n'est pas réalisée afin de préserver le croquant de ce vin plaisir.



**DÉGUSTATION :**  
Un joli nez de pêche, poire et notes délicatement anisées qui annonce une bouche gourmande et un joli gras, une belle fraîcheur et des arômes qui persistent.



**SERVICE ET ACCORDS :**  
Entre 12 et 14°C, pas trop froid pour laisser s'exprimer les arômes. Sur une terrine de poisson, un tartare de saumon, un poisson assaisonné ou encore un fromage de chèvre mi-sec.



Find out more  
on our website  
[www.lavau.fr](http://www.lavau.fr)

