



*"LES RIZANNES"
COTES DU RHONE BLANC*

*SITUATION : SUD-EST DE LA FRANCE, A 25 KM DE
CHATEAUNEUF-DU-PAPE*

*CEPAGES : GRENACHE BLANC (50%), VIOGNIER
(20%), ROUSSANNE (10%), MARSANNE (10%) ET
CLAIRETTE (10%)*

VIGNES : 25 ANS D'AGE EN MOYENNE

*VINIFICATION : FERMENTATION ALCOOLIQUE A
TEMPERATURE CONTROLEE.*

*MATURATION : 6 MOIS EN CUVES INOX ET POUR
LES ROUSSANNES, EN AMPHORES D'ARGILE.*

*RENDEMENT MOYEN : 29 HL/HECTARES
ALCOOL : 13%.*

*TEMPERATURE DE SERVICE : 8°C - 10°C
ACCORDS METS/VINS : POISSON GRILLE,
VOLAILLE AVEC DE LA CREME ET DU FROMAGE,
ASPERGES.*

NOTE DE DÉGUSTATION :

OEIL - JAUNE PALE

NEZ - AROME FLORAL ET FRUITS BLANCS

*BOUCHE - ÉQUILIBREE, FRUITEE AVEC UNE
LEGERE TENSION*

DANS L'ENSEMBLE - GRANDE FRAICHEUR