



LE SANG DES SEIGNEURS

## Côtes-du-Rhône *Réserve Secrète*



L'assemblage de Roussanne et Viognier donne à ce Côtes-du-Rhône blanc un esprit très septentrional, tout en élégance et en équilibre. Les baies sont récoltées de nuit ou au petit matin. Pressurage direct, fermentation à froid sous température régulée et vinification sur lies fines en cuve Inox avec batonnage favorise l'expression du fruit tout en gardant toute sa fraîcheur.

Un vin blanc expressif, riche et complexe qui offre un nez de fruits blancs et d'agrumes. Sa bouche est fruitée, bien structurée mais fraîche avec des notes de brioche toastée.

Cépages	90% Roussanne, 10% Viognier
Sols	Argilo-Calcaire et Limon argilo-sableux
Robe	Jaune aux reflets dorés
Nez	Très aromatique, riche et complexe, dominé par un bouquet de fruits frais anisés.
Bouche	Gourmande et équilibrée avec des notes d'agrumes, de pêche et d'une pointe de vanille
Service	T° 10-12 °C
Garde	3-5 ans
Alcool	13,5°

Un vin blanc généreux et fruité, excellent avec des viandes blanches, des volailles des poissons d'eau douce, les cuisines orientales et asiatiques.

Le Sang des Seigneurs™

Avignon - Vallée du Rhône - France

[beawinelord@lesangdesseigneurs.com](mailto:beawinelord@lesangdesseigneurs.com)