



Mistra LOU Blanc **BIO**

Côtes du Rhône "Mistra LOU" **BIO** Blanc 2017



Cépages :

70% Grenache Blanc, 30% Marsanne

Sol / Terroir :

Argilo Calcaire

Vinification :

Egrappage, macération pelliculaire, pressurage pneumatique. Fermentation à basses températures en cuves inox. Adjonction de levures exogènes.

Dégustation :

Robe jaune très claire et reflets verts, limpide et brillante. Bonne intensité aromatique de pêches de vigne, d'abricots et de fruits secs. En bouche vin frais, souple et friand.

Température de service :

8° à 10°

Accords Vins et Mets :

A l'apéritif, sur les entrées, poisson de rivière, fromage sec et dessert.

Distinction :

Médaille d'Or au Concours des Vins d'Orange



Une
HISTOIRE à
PARTAGER

**La Suzienne, Avenue des Côtes du Rhône, 26790 Suze la Rousse, Drôme, France,
Tel : +33 (0)4 75 04 48 38 – contactcaveau@lasuzienne.com**