



ENFANT TERRIBLE

AOC CÔTES DU RHÔNE



Grenache Blanc majoritaire



Notre vignoble est situé dans le Sud-Est de la France sur la rive droite du Rhône. Nos terroirs sont pour la plupart argilo-calcaires. Cette cuvée est issue de sélections de parcelles situées en coteaux et dans les plaines de galets roulés.



Vin issu de vignes sélectionnées. Pressuration à basses températures. Stabulation sur bourbes pendant 8 jours. Vinification à basses températures.



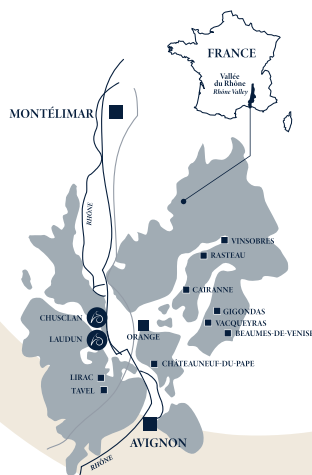
Vin atypique pour un Côtes du Rhône. Robe avec de beaux reflets verts. Nez d'agrumes et de feuilles de menthe fraîche. Attaque très fraîche avec une forte minéralité reprenant des notes de pamplemousse et de bourgeon de cassis.



Ce vin accompagnera aussi bien une entrée au foie gras en période de fête que des grillades de viandes blanches ou des gambas au curry. Servir à 10-12°C.



Médaille d'Or au concours Prix Plaisir Bettane+Desseauve 2020 (millésime 2019)
Médaille d'Argent à Decanter World Wine Awards 2019 (millésime 2018)
Médaille de Bronze à International Wine Challenge 2019 (millésime 2018)
89 points à Wine Enthusiast 2018 (millésime 2017)



(*) Les cépages peuvent varier d'un millésime à l'autre.