



100% Marsanne

— France — Rhône

Un vin blanc vif, clair aux reflets de paille qui a tout pour plaire ! Au nez, abricot et amande laissent place à la gourmandise tandis qu'en bouche, le vin se révèle onctueux et charnu. La Marsanne rayonne sur cette cuvée et rappelle le style des grandes cuvées rhodaniennes à petit prix.

Note de dégustation

Ce vin se marie très bien avec des plats à base de poissons blancs (comme le bar ou le cabillaud) ou de fruits de mer (crevettes, coquilles Saint-Jacques). Essayez-le avec une cuisson à la vapeur ou grillée, accompagnée d'une sauce légère.

Commentaires

20/20
Bettane & Desseauve

5 étoiles
Guide Hachette

Médaille D'Or
Concours de Macon

Fiche Technique

| | | | |
|--------------------|-------------|-------------|-----------------------|
| Cépage | Marsanne | Allergènes | Contient des sulfites |
| Degré d'alcool | 12,5% | Type de vin | Tranquille |
| Potentiel de garde | 1 à 3 ans | Millésime | 2021 |
| Couleur du vin | Blanc | Pays | France |
| Label | TERRA VITIS | Région | Rhône |