



DAUVERGNE ET RANVIER

Les Créations

Pierre Solaire



Côtes-du-Rhône

Un mariage entre de la minéralité et de la générosité. Cette cuvée est issue d'une sélection parcellaire de terroirs idéaux pour cultiver les cépages blancs : orientation nord-est, léger coteaux et sols argilo-calcaires. Les raisins sont récoltés en légère sous-maturité et les vinifications se déroulent entre 6 et 18°C en cuves inox, à l'abri de toute oxydation.

Le nez offre des arômes de fleurs blanches, de jasmin et de fruits exotiques. La bouche, charnue et tonique, possède une belle longueur et une touche d'épices en finale.

Ce blanc sera le compagnon idéal de tapas tels que des encornets farcis ou des dés de saumon gravlax. A table, vous pourrez le déguster avec un poisson de rivière ou une volaille au curry. Côté fromages, prenez un verre avec des chèvres frais ou secs, ou encore avec une mimolette vieille.

Cépage majoritaire : Viognier – Marsanne

Cépages complémentaires : Grenache blanc - Roussane

Température de service : 12°C.

Garde : 5 ans

Récompenses :

2024 : 91/100 Bettane + Desseauve

2022 : 90/100 RVF



DAUVERGNE ET RANVIER

L'Assemblière, 47 Chemin des Vestides, 30126 Tavel - France

Tél. : +33 (0)4 48 24 00 41

contact@dauvergne-ranvier.com

www.dauvergne-ranvier.com

CRÉER & PARTAGER

