

# CAPRICE MARSANNE 2025

IGP Collines Rhodaniennes

  
CLAIRMONT



Beaumont-Montoux

Sols à galets calcaires et des basses terrasses anciennes de l'Isère



100 % Marsanne



contient de la caséine de lait



## Notes de dégustation

*Robe claire or pâle.*

*Nez délicat et frais aux notes de poire et de fleurs blanches.*

*La bouche est généreuse et équilibrée, portée par une belle fraîcheur, des notes de poire et d'agrumes ainsi qu'une belle longueur en bouche.*

## Vinification - Élevage

Cuves inox pendant 6 mois

## Garde

2 à 3 ans

## Accords mets et vins

- Apéritif
- Salades de fruits
- Fondant au chocolat

## Service

8 à 10°C



**8,50 €**

la bouteille de 75 cl

In english →