

CAPRICE MARSANNE 2024

IGP Collines Rhodaniennes



Beaumont-Monteux

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.

Un nez délicat et frais sur des notes de fruits à noyaux (abricot) et de fleurs blanches (amandier).

La bouche révèle une belle fraîcheur et vivacité avec des saveurs de fruits acidulés.



Vinification - Élevage

Cuves inox pendant 8 mois



Garde

2 ans



Accords mets et vins

- Apéritif
- Salades
- Glaces et sorbets



Service

10 à 11°C




CLAIRMONT