



La Tradition (blanc)

UN VIN FRAIS ET GÉNÉREUX

Vin blanc gras, ample et doté de belles longueurs en bouche.

DATE DE VENDANGE : septembre.

CÉPAGES-SOLS : Grenache, Clairette et Roussanne.
Sol sablonneux et argilo calcaire

DEGUSTATION :

Couleur jaune très pâle à reflets verts, belle brillance.

Au nez on retrouve tout un festival de notes du sud : fenouil, amande, anis et raisins secs.

La finale évolue vers des arômes de fruits blancs bien mûrs, agrémentées de quelques touches de muscat.

En bouche, la richesse de ce vin tapisse bien et fait preuve d'un bel équilibre, très vite contre balancé par une tension minérale. Un vin riche doté d'une belle fraîcheur.

ACCORDS METS / VINS :

En entrée Pain au lard, jambon fumé, toast à la tapenade, Langoustines rôties, filet de bar poché au gingembre et menthe fraîche, risotto aux fruits de mer,

En fromage Brie, Bleu de Gex, comté.

En dessert on a osé un nougat glacé et un cake citron.

TEMPERATURE DE SERVICE : 10-12 degrés.



SNC La Célestière

1956, route de Roquemaure
F-84230 Châteauneuf-du-Pape

Tél. 04 90 25 28 92

Fax: 04 90 25 33 29

44°03'4500" Nord°4°47'55.31" Est

www.lacelestiere.fr

info@lacelestiere.fr