



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