



Le Côtes-du-Rhône Blanc



Légumes grillés



Jean-Baptiste à Domazan

AOC Côtes-du-Rhône

C'est à Domazan, au sud de la vallée du Rhône méridionale et à proximité des plus beaux sites historiques, que se situe le domaine.

Il couvre 80 hectares exposés sud/sud-est et est balayé par le mistral 200 jours par an. Cet ancien lit du Rhône dispose des mêmes galets roulés qu'à Châteauneuf-du-Pape. Toute sa singularité repose sur la composition de son sol, plus argileux en profondeur qu'en surface, qui permet une alimentation hydrique des vignes. Un atout majeur pour l'équilibre et la finesse des vins.



Sec
Minéral



Doux
Fruité

LA DÉGUSTATION

Cépages

70% Roussanne
30% Grenache blanc

Palais

Rondeur en bouche, final frais, belle acidité et longueur

Nez

Fleurs blanches, pêche, abricot, poire

Millésime

2021

Degré d'alcool

13,5%

Service

Servir entre 10 et 12°C

Accords mets/vin

Salade d'été, fromage de chèvre frais, poisson grillé, légumes grillés

Conseil

À déguster dans les 5 ans