

RHODES

MARIE-ROSE

À propos de ce vin

Un vin gourmand, élégant et délicatement boisé. Comme un hommage aux femmes libres, aventurières, celles qui ont inspiré les générations suivantes.

ROBE

Un vin blanc, de couleur or avec des nuances soutenues. Le disque est brillant, un vin généreux et gras.

OLFACTIF

Une belle ouverture au deuxième nez, arômes de beurre, de bois grillé et de cire.

BOUCHE

Ronde et ample avec une matière douce et enveloppante.



RÉGION ET PAYS

Languedoc, France

COULEUR

Blanc

APPELLATION

Vin de France

CÉPAGES

100 % Chardonnay

TERROIR

Argilo-calcaire

TYPE DE CULTURE

Climat méditerranéen
Culture biologique

VINIFICATION

Pressurage direct et fermentation en cuve. Élevage partiel en sous-bois en cuve et sur lies fines pendant l'hiver, sans SO2.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

10 - 12°

ACCORD METS-VINS

Tapas, poisson grillé à la plancha et pour les apéros.



Infos. 04 91 10 17 47 - contact@vindomainederhodes.fr

 [rhodes_ffg](https://www.instagram.com/rhodes_ffg)

WWW.VINDOMAINEDERHODES.FR

