



Les Hauts du Monteillet blanc 2024 75 cl



75 cl



8 à 10



13.5 % Vol.



5 ans



Viognier Marsanne

Clairette



11 mois



2024

Vin de pays blanc des collines rhodaniennes, savant mariage de Viognier (50%) Marsanne (35%) et Clairette (15%)

Vin tirant sur le doré, brillant .

Nez flatteur aux nuances d'agrumes (pamplemousse).

Une bouche généreuse, avec un bel équilibre entre fraîcheur et minéralité.

Terroir : Granitique

Vinification : Eraflage

Fermentation malo-lactique sur lies en barriques de chênes.

Battonage une fois par mois.

Élevage : 11 mois en barriques de chêne français

Température de service : 8 à 10° C

Garde : 3 à 5 ans

Accord mets et vins : apéritifs, crustacés, fondue à base de fromage.