

Les Hauts du Monteillet blanc 2025 75 cl

75cl 150cl	*75 cl*
	8 à 10
%	*13 % Vol.*
	5 ans
	Viognier Marsanne *Clairette*
	11 mois
20..	*2025*

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.