

Domaine Olivier de Serres

Le Pradel 07170 MIRABEL

Tel : 04 75 36 76 56/ 04 75 36 74 37

Cuvée Côte d'Orée

Assemblage : Ugny blanc 80%, Viognier 20%

Dégustation

- Robe : brillante, claire, reflets verts, jaunes pâles.
- Nez : aromatique, note de fleurs blanches et agrumes.
- Bouche : attaque fraîche avec une rondeur qui vient porter les arômes de pêche et de fleurs blanches.



Couleur : blanc

Terroir : coteaux argilo-calcaires

Caractéristiques de fabrication :

Vendangé à la main, vinification à basse température pour conserver les arômes et exprimer le terroir

Rendement : 45 hl/ha

Mets et Vins :

- Apéritif,
- Plats légers, crudités
- Poisson

Titrage alcool : 12% Vol.

Garde : vin à boire jeune, 2 à 3 ans

