



CUVÉE SIGNATURE MONICAULT

CÔTES-DU-RHÔNE BRÉZÈME

Frais, floral, minéral : un blanc qui fait vibrer les sens.



CÉPAGE : Marsanne

MILLÉSIME : 2024

LE TERROIR : Sablo-limoneux avec galets roulés et éboulis calcaires

VENDANGE : Vendange manuelle

LA VINIFICATION : Pressurage des grappes entières. Débourbage à froid
Fermentation malolactique

L'ÉLEVAGE : 90% en cuve Inox et 10% en fût

LA DÉGUSTATION :

À l'image de sa robe jaune dorée, ce magnifique vin blanc développe une grande palette aromatique. Un nez intense: floral, fruité avec des notes d'amandes. La bouche est marquée par la minéralité et la fraîcheur, caractéristiques du Domaine.

ACCORD METS ET VIN :

Autour de la mer : Tartare de saumon à l'avocat et citron vert
Autour de la terre : Filet mignon de porc au miel et romarin
Fromages : Saint-Félicien ou Saint-Marcellin

POTENTIEL DE GARDE :
De 3 à 5 ans

