



# *Château*

## *Blanc*

**Millésime :** 2023

**Cépages :** 60% Rolle, 20% Clairette, 20% Grenache blanc.

**Degré :** 13%

Couleur jaune clair brillant.

Le nez est très expressif et évoque les fruits murs et méditerranéens.

Une touche de fraîcheur est apportée par une note épicée.

En bouche, l'attaque est très gourmande, droite et franche, et le volume en bouche se développe progressivement.

La finale est ronde, assez ample et soutenue par une belle vivacité, puis allongée par une délicate amertume.

**Notre conseil :** Superbe en apéritif, parfait sur des fruits de mer et des grillades de poissons, exquis sur des fromages de chèvre.

Servir entre 10° et 12° C et laisser réchauffer légèrement dans le verre pour apprécier toute la complexité aromatique et la longueur en bouche...

