

# COHOLA BLANC 2023

AOP CÔTES-DU-RHÔNE



## CÉPAGES ET VINIFICATION

30% de viognier 40% de Grenache blanc 10% de Roussanne et 20% de Clairette.

La fraîcheur de la Clairette, la typicité Rhodanienne du Grenache et la finesse du Viognier donnent à ce vin Biologique issu des terroirs profonds à tendance argilo calcaire du nord Vaucluse, toute sa noblesse singulière.

## ELEVAGE

Cuve inox pendant 6 à 8 mois.



Avec quoi l'accorder? ✨

 SARDINES GRILLÉES	 TARTE CITRON
 CHÈVRE FRAIS	 CUISSE DE POULET FRITE À L'ASIATIQUE
 SALADE DE POMME DE TERRE	 PINCES DE CRABE

CHÂTEAU COHOLA