



Domaine Pélaqué Côtes-du-Rhône Blanc

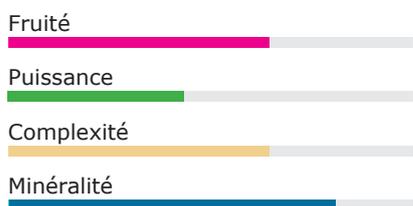
"Un subtil mélange de fraîcheur et de rondeur !"

Le domaine
Domaine Pélaqué

Cuvée & Millésime
Côtes-du-Rhône Blanc 2020

Appellation
AOP Côtes-du-Rhône

Région
Vallé du Rhône



Brillante robe jaune, or, signe d'une fraîcheur naturelle.



Le vin s'ouvre sur des arômes de fruits jaunes et d'abricot. À l'aération, des notes de poivres blancs rafraîchissent ce flacon.



Suave et frais, des notes de kiwi, de verveine et de menthol complètent le nez.



L'accord parfait

Risotto de langoustine

Autres accords :
blanquette de veau,
Saint-Jacques au safran

Informations techniques



Clairette, Grenache blanc, Roussanne



Alcool
14%



Température idéale
9°C

Vignerons, vigneronnes...

Depuis le XVI^e siècle, la famille Pélaqué cultive la vigne en Vallée du Rhône méridionale. À présent, c'est Luc Pélaqué qui entretient la tradition, et autant vous dire qu'on le sent que règne des siècles d'expertise. Ici, passion, rigueur, mais aussi créativité caractérisent le travail de Luc et ses équipes pour confectionner chaque année des cuvées de qualité, subtiles et audacieuses.

12
DOUZE DEGRÉS