



CHÂTEAU AIGUEVILLE

CHÂTEAU D'AIGUEVILLE BLANC
Côtes-du-Rhône AC
Uchaux, France



Provenance
Côtes-du-Rhône, France

Cépage(s)
Viognier, Roussanne, Clairette

Dégustation
Robe: jaune pâle aux reflets gris
Bouquet: expressif avec des notes d'abricot de fleur blanche
Palais: attaque fraîche, vin fruité, expressif avec des notes de fleur blanche et d'abricot, vin long et corsé

Spécificité(s)
Vinification traditionnelle

Température de service
10-12°C

Accords gastronomiques
Viandes blanches, crustacés, poissons en sauce

Durée de garde
3 à 5 ans

Herkunft
Côtes-du-Rhône, France

Traubensorte(n)
Viognier, Roussanne, Clairette

Degustation
Farbe: Hell, mit einem grauen Reflex
Bouquet: Intensif, mit Aprikosen- und Blumigen Noten
Am Gaumen: Frisch, fruchtig, mit Blumen- und Aprikosen-Geschmack, lang im Abgang und vollmundig

Eigenheit(en)
Traditionelle Vinifikation

Trinktemperatur
10-12°C

Idealer Begleiter zu
Weisses Fleisch, Krustentieren, Fisch

Reifungspotential
3 bis 5 Jahre