

DOMAINE DE BONSERINE
CÔTE-DU-RHÔNE BLANC A.O.C. SOLO BLANC



UVAGGIO
100% Viognier

RESA PER ETTARO
50 hl/ha.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Vinificazione tradizionale in vasche di acciaio inox.

NOTE DEGUSTATIVE
Il suo profumo intenso è dominato da un bouquet di frutta fresca, albicocca e pesca bianca. Questo vino è invitante, con una bocca ben strutturata e un ottimo equilibrio tra acidità e alcool. Il finale è persistente su belle note fresche e minerali.

POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO
Raggiunge il suo apice dopo 1-2 anni di invecchiamento.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO
Perfetto per l'aperitivo, accompagnato da pesce bianco o carni bianche.