



Médicis Blanc

Grignan-les-Adhémar "Cuvée Médicis" 2016

Un peu d'histoire :

En 1564, le Comte François de la Baume reçut au Château Charles IX et la Reine Mère Catherine de Médicis. Ce nom reste à jamais attaché à l'histoire de Suze, de son Château, de ses habitants, et c'est en digne représentante de ce patrimoine que notre Cuvée a ainsi été baptisée.

Cépages :

80% Viognier, 10% Grenache Blanc, 10% Marsanne, Roussanne

Sol / Terroir :

Alluvions et galets.

Vinification :

Egrappage de la vendange, pressurage pneumatique. Début de la fermentation alcoolique en cuves, puis soutirage dans les fûts neufs, fin de fermentation et élevage sur lies fines avec bâtonnage pendant 5 à 6 mois.

Dégustation :

Robe jaune aux reflets dorés, limpide et brillante. Bonne intensité aromatique de vanille, d'abricots et de fruits secs. En bouche, vin frais, souple et friand.

Température de service :

8° à 10°

Accords Vins et Mets :

Apéritif, crustacés, poisson de mer, volaille à la crème, poulet aux morilles.



Une
HISTOIRE à
PARTAGER

La Suzienne, Avenue des Côtes du Rhône, 26790 Suze la Rousse, Drôme, France,
Tel : +33 (0)4 75 04 48 38 – contactcaveau@lasuzienne.com