Château d’Aigueville – Côtes du Rhône blanc

Cépage : 40% Clairette, 35% Viognier, 25% Roussanne
Dégustation : Attaque vive et dense à la fois, beaucoup de finesse et de salinité; en finale de belles notes d’agrumes soulignent une finale élégante. Arômes intenses de fleurs blanches et de fruit (abricot, pointe épicée, très belle complexité aromatique d’ensemble
Accords : Parfait avec les apéros dinatoires, une belle volaille et les viandes blanches en sauce, un poisson en sauce vin blanc échalotes, ris de veau, paella, poissons grillés, crustacés grillés