



MISTRAL VALLEY




AOP - CÔTES DU RHÔNE

De Lyon à la Méditerranée, le Mistral souffle sur la Vallée du Rhône un air frais et sec. Il apporte tous ses bienfaits naturels en séchant la vigne après la pluie et en remplaçant les nuages par ce ciel bleu typique de cette magnifique région viticole française.

Mistral Valley lui rend hommage et vous invite à découvrir sa sélection de vins d'Appellations d'Origines Protégées aux arômes fruités, des vins gourmands, équilibrés et structurés, riches du savoir-faire de nos vignerons partenaires.

NOTES DE DÉGUSTATION

Cépages principaux : Grenache blanc, Roussane, Marssanne.

-  Robe jaune clair aux reflets brillants.
-  Arômes de miel, tilleul et abricot, notes de fleurs blanches.
-  Bouche riche, onctueuse. Fruits blancs.

Accompagne à merveille les poissons en sauce, volaille à la crème et fromages à pâte molle.

À déguster entre 12 et 14°C

GENCOD UVC
3 262 850 046 707



Centilisation :
75 CL

UVC / Colis	Cartons / Couche	Couches / Palette	UVC / Palette
6	21	5	630

