Millesime : 2024

LES MOTS DOUX 2024 BLANC DOUX

DOMAINE DU CHARDON BLEU



Vignobles de France Régions viticoles Vallée du Rhône

Vin moelleux, frais et équilibré très aromatique

Accords mets et vins

Foie gras poélé au fruits de la passion, terrine de foie gras, fromages pâtes persillée, bleu, compté affiné,tartes au fruits rouges ou fruits acidulés

Détails

Viticulture : Biologique
Région : Vallée du Rhône
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Grignan-les-Adhémar
Bio : oui
Cépages : Viognier
Couleur : Blanc
Domaine : Chardon Bleu
Millesime : 2024
Contenance : 0,75 L
Degrès : 12,5 %

Caractéristiques

Terroir : Calcaire, exposition plein sud
Cépage : 100% Viognier
Vendange : Mécanique
Viticulture : Bio
Vinification : Arrêt de FA par le froid, non muté

Dégustation

Nez : Poire, coing
Bouche : Tendre, fraîche et salivante
Garde : 3 ans
Température de service : 12°

HISTOIRE DU DOMAINE

Le Domaine du Chardon Bleu est né en 2010 de la passion commune de Manu et Aurélia pour la vigne et le vin. Le fil conducteur de cette aventure?? L'amour, l'amitié, la convivialité. Quoi de plus sympathique qu'un repas entre amis avec une bonne bouteille?? Pour Manu et Aurélia, pas de chichi, pas de grand discours, leur souhait le plus profond, que leur vin vous fasse voyager et vous raconte son histoire, celle des montagnes environnantes, des fossiles que l'on déterre et qu'on expose, de la fraicheur d'un soir d'été, du mordant d'un mistral d'hiver... d'un jeu de séduction entre un grenache, une syrah un viognier et une roussanne... Ouvrez votre bouteille et laissez vous porter !