



« Le choix d'un élevage soigné et le travail minutieux de sélection puis d'assemblage effectués par Marcel et Philippe Guigal subliment la constance et l'excellence des vins de La Collection, véritables références dans les grandes appellations Rhodaniennes ».

## CÔTES-DU-RHÔNE BLANC

Il vous séduira grâce à son encépagement et ses atouts tout aussi nombreux que ceux de son célèbre homonyme en rouge ! Les amateurs avertis reconnaîtront la forte présence de Viognier.



### TERROIR

**Géologie du sol** : Sols très variés : sédiments, calcaires granitiques.



**Encépagement** : 60% Viognier, 15% Roussanne, 10% Marsanne, 8 % Clairette, 5% Bourboulenc, 2% Grenache blanc.

**Âge moyen des vignes** : 25 ans environ.

**Rendements** : 35 Hl / hectare.

### VINIFICATION

Vinifications basses températures contrôlées.



### ÉLEVAGE

Elevage en cuve inox

### DÉGUSTATION

**Visuel** : Robe jaune or brillante et limpide

**Olfactif** : Vin sur la fraîcheur marqué par l'expression aromatique très distincte du Viognier. Arômes de fleurs blanches, d'abricot, d'acacia et de pêche blanche

**Gustatif** : Vin fruité avec beaucoup de gras et de richesse

**Ensemble** : Vin complet alliant élégance, puissance et équilibre



### SERVICE

**Température de service** : 10°C environ.

**Durée de conservation** : 3 ans environ.

**Accords mets / vins** : Entrées variées, poissons, cuisine asiatique.