



# TÊTE DE CUVÉE BLANC MONTLOBRE



La délicieuse rencontre entre Chardonnay, Viognier et Rolle. Une harmonie parfaite, où l'un ravit l'autre. Avant que les arômes intenses d'agrumes du Viognier ne s'effacent, le Chardonnay vient apporter structure et richesse pour le plaisir de nos papilles. Le Rolle a intégré le cépage suite au gel de 2021, faisant sa grande entrée sur ce millésime si spécial. L'assemblage gagne alors en fraîcheur et vivacité, sur des arômes de citron vert. La complémentarité de ces trois cépages fait le bonheur des amateurs de vins blancs secs et fruités.

Garantie de fraîcheur gourmande, nous adorons la Tête de Cuvée Blanc de Montlobre en apéritif, ou sur du poisson grillé et des salades estivales ou sur des fromages comme le Comté.



65% Chardonnay, 25% Viognier, 10% Rolle



Culture raisonnée



Vinification traditionnelle



13% vol. alc.



À déguster entre 10° et 12° C



Un nez puissant et aromatique des notes de fruits blancs agrémentés de fruits secs



La bouche est fraîche et croquante sur des arômes de pêche, poire, abricot, et de fines notes exotiques



Poissons grillés, salades composées, fromages