



# IGP Ardèche blanc Secret d'Automne

|                                |                                    |
|--------------------------------|------------------------------------|
| Région                         | Vallée du Rhône / Ardèche          |
| Appellation                    | Ardèche                            |
| Producteur                     | Vignerons Ardéchois                |
| Contenance                     | 75cl                               |
| Cépages                        | viognier, sauvignon                |
| Temp. de service               | 14°                                |
| Durée de garde                 | 2 ans                              |
| Accords avec familles de plats | <b>APERITIF</b><br><b>DESSERTS</b> |

## Commentaire de dégustation

Un vin moelleux à la robe brillante, couleur or paille. Un nez très fruité aux arômes d'agrumes (pamplemousse), de zestes confits et de fruits frais. Une belle attaque en bouche avec du volume et de la fraîcheur. C'est un vin très harmonieux, long en bouche, doté d'un bon équilibre et d'une belle vivacité. Servir frais à 14°C, à l'apéritif, sur du foie gras ou sur les desserts au chocolat.

