



2019 Ro-Rée

St-Joseph AOP, Domaine Louis Chèze

Grand et rare Saint-Joseph blanc

Description:

La famille Chèze possède, dans le célèbre village de Saint Joseph, 4 hectares plantés exclusivement de cépages blancs roussanne et marsanne. Les sols granitiques confèrent au vin blanc une fraîcheur envoûtante. L'arôme et le moelleux proviennent de l'élevage en fûts de chêne français, neufs à 20% et usagés à 80%. Le Ro-Rée s'accorde parfaitement avec les viandes blanches.

Note de dégustation:

Jaune paille lumineux. Délicates notes d'agrumes, zestes d'orange et miel d'acacia, sur une minéralité marquée, ainsi que de subtiles nuances toastées. Juteux, opulent et généreux en bouche, il allie à merveille la puissance et la finesse de son terroir exceptionnel.

Accompagne idéale:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	France
Région:	Rhône
Sous-région:	Vallée du Rhône septentrionale
Producteur:	Chèze Louis
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	9 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	60% Marsanne, 40% Roussanne
Référence:	0976619

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Ro-Rée

St-Joseph AOP
Domaine Louis Chèze

Origine:	France
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	60% Marsanne, 40% Roussanne
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	9 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés