



2018 Ro-Rée

St-Joseph AOP, Domaine Louis Chèze

L'onctuosité d'un millésime exceptionnel pour accompagner les poissons

Description:

Dans la fameuse commune de Saint-Joseph, la famille Cheze possède un vignoble de 4 hectares exclusivement composé de Roussanne et de Marsanne, deux cépages blancs. Les sols granitiques confèrent au vin une fraîcheur envoûtante, et un élevage dans des fûts de chêne français neufs (20%) et usagés (80%) lui apporte sa richesse aromatique, sa souplesse et son charme. Le Ro-Rée accompagne à merveille le poisson blanc.

Note de dégustation:

Jaune paille brillant, notes subtiles d'agrumes, de zeste d'orange et de miel d'acacia avec une veine minérale épicée marquée et de nuances toastées. La bouche est juteuse, généreuse et corsée, alliant à merveille la puissance et la finesse de son terroir unique. C'est un Saint-Joseph blanc magnifique et rare (!) issu des célèbres sols granitiques du Rhône qui accompagnera à merveille les viandes blanches, ainsi que les poissons de rivière et de mer.

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 2022
Cépage(s):	60% Marsanne, 40% Roussanne
Référence:	0976618

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 2022
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	9 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés