

# Réserve Saint Dominique



## CÔTES DU RHÔNE

*Blanc*

*Vin issu de l'Agriculture Biologique*

### TERROIR

Sols de sables et d'argiles clairsemés de galets  
Vignes d'environ 25 ans

### CEPAGES

50% Viognier  
25 % Grenache  
25 % Clairette

### DEGUSTATION

Vin jaune pâle brillant, aux reflets verts.  
Nez de fruits frais, pêches, notes de litchi et d'agrumes.  
Attaque fraîche et savoureuse, avec une finale persistante de notes exotiques.

### SERVICE

Servir à 12-13°C. À déguster entre 1 et 4 ans après l'année du millésime.

### ACCORDS METS & VINS

Tartare de thon au citron vert, sauce soja et coriandre  
Bavarois de homard froid  
Boudin blanc aux échalotes

