

Le Top des Blancs Cécile des Vignes

Cécile des Vignes white wines

Le "Viognier fût de chêne" est le plus exaltant et le plus atypique de ces quatre vins. Élevé en fût de chêne durant au moins 6 mois, il rivalise avec les plus grands blancs des Côtes du Rhône.

Son bouquet intense, laisse échapper des parfums d'abricots, de fruits secs et de vanille des îles. Harmonieux et dense il possède une très bonne longueur en bouche et une finale très agréable.

La Cuvée **Viognier** est représentative de ce que ce cépage apporte de meilleur : le fruité (abricot) et le floral (acacia).

Vinifiées à partir de cépages locaux (Grenache blanc, Marsanne, Roussane, Viognier, Bourboulenc et Clairette) les Cuvées **Villages et Réserve** accompagnent merveilleusement vos plats de poissons et de crustacés. Frais et agréables, leurs arômes de fleurs blanches et de fruits frais exalteront vos sens.

Pour être appréciés à leur paroxysme, il est conseillé de les déguster au cours de l'année, excepté pour le "Viognier fût de chêne" qui peut être conservé 2 à 3 ans.

A servir frais entre 12 et 14 °C.

The 'Barred matured Viognier' is the most exhilarating and atypical of these four wines. Matured in oak barrels for at least 6 months it stands proud amongst the list of the finest Côtes du Rhône white wines.

Its intense bouquet releases aromas of apricots, dried fruits and vanilla. Harmonious and dense it offers excellent length on the palate and a delightful finish.

The Cuvée **Viognier** is representative of what is the very best in this variety: fruitiness (apricots) and floral (acacia).

Vinified from local varieties (Grenache blanc, Marsanne, Roussane, Viognier, Bourboulenc and Clairette) the **Villages and Réserve** Cuvées are the perfect accompaniment for your fish and seafood dishes. Refreshing and a pleasure to drink, their aromas of white flowers and fresh fruits will tantalise your taste buds.

To enjoy these wines at their best we recommend drinking within the year, except the "Barrel matured Viognier" which can be laid down for 2 to 3 years.

Serve chilled at between 12 and 14 °C

VIIGNIER FUT DE CHÊNE

Appellation d'Origine Contrôlée
COTES du RHONE Blanc

Cépage : Viognier vinifié et élevé en fût de chêne.

Typicité : Distingué
Boisé, fruité, floral

Apéritif, entrées, foie gras, saumon fumé, fromages.
Aperitif, starters, Foie gras, salmon and cheeses.



Référence : 08

VIIGNIER

Appellation d'Origine Contrôlée
COTES du RHONE Blanc

Cépage : Viognier

Typicité : Fruité
Floral

Apéritif, entrées, foie gras, saumon fumé, fromages.
Aperitif, starters, Foie gras, salmon and cheeses.



Référence : 09

VILLAGES

Appellation d'Origine Contrôlée
COTES du RHONE VILLAGES Blanc

Typicité : Fruité
Rond

Apéritif, entrées, crustacés, poissons grillés, viandes blanches et fromages.
Aperitif, starters, shellfish, light fish in sauce cheeses. White meats and cheeses.



Référence : 10

RESERVE

Appellation d'Origine Contrôlée
COTES du RHONE Blanc

Typicité : Fruité
Frais

Apéritif, entrées, crustacés, poissons grillés et en sauce, viandes blanches fines et fromages.
Aperitif, starters, shellfish, Grilled and sauce based fish, light white meats and cheeses.



Référence : 11

Cécile des Vignes ... Cœur de Terroir, Amour des Vins.

