Mas Grange Blanche
Côtes du Rhône -blanc

Le domaine mas Grange Blanche se situe à Château-Neuf-Du-Pape dans la vallée du Rhône. C'est un ancien relais de poste qui a donné son nom au domaine. Cyril Mousset, viticulteur convaincu de la nécéssité d'une agriculture durable, a obtenu la qualification de « lutte raisonnée » dès 2009, « Haute Valeur Environnementale » en 2018 , en conversion biologique.

TERROIR : AOC Côtes du Rhône 12%vol, 75cl

CÉPAGE(S) : 40% roussane, 40% viognier, 20% grenache blanc.

VINIFICATION : Elevé l'hiver en cuve inox.

DÉGUSTATION : il est conseillé de le boire à une température entre 8°C et 10°C.

ACCORDS METS ET VIN : Filet de sole meunière, huitres, bar rôti aux herbes. Tian de légumes, bouillabaisse. Poulet à la crème et aux champignons. Camembert affiné, comté ou gruyère, brie truffée. Tarte aux abricots.

GARDE : 1 à 3 ans

SPÉCIFICITÉS : La robe est d'une couleur très pâle avec des reflets verts. Au nez on trouve des fruits blancs et un côté floral. En bouche il y a un bon équilibre entre la fraîcheur, la rondeur et l'alcool. C'est un vin fruité, agréable à boire jeune.