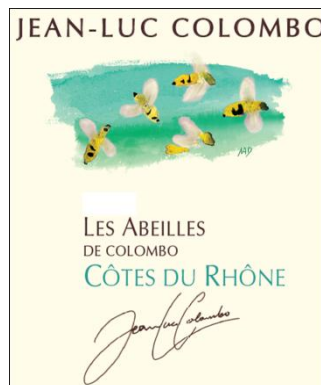


VINS JEAN-LUC COLOMBO

# *Les Abeilles* Côtes du Rhône Blanc



## *La Fraicheur sous le soleil du Rhône Méridional*

**Encépagement** :

80% Clairette et 20% Roussanne.

**Terroir** :

Terroirs au cœur de la Vallée du Rhône, près de Cairanne, Rasteau et Vacqueyras. Anciennes terrasses du Rhône de galets roulés sur sol argilo-sableux.

**Vinification**

Vinifiée à basse température. La clairette est élevée en cuve pendant 10 à 12 mois et la roussanne est élevée sur lies fines dans des fûts de chêne de 2 à 5 ans pendant 6 mois.

**Dégustation**

**Robe :**

Robe dorée aux reflets verts.

**Nez :**

Nez très fin, marqué par des notes florales et des arômes fruités de type citron confit.

**Bouche :**

Bouche ronde mais fraîche, avec une belle complexité.

**Service** :

A boire dès maintenant.  
Servir frais à 12°C.

**Accords** :

Parfait avec des poissons grillés ou en carpaccio, ou tout simplement à l'apéritif.

10-12, rue des Violettes – 07130 CORNAS

Tél. : 04 75 84 17 10 – Fax : 04 75 84 17 19

[www.vinscolombo.fr](http://www.vinscolombo.fr) - email : colombo@vinscolombo.fr

MAJ 05/02/11