

Vin blanc - AOP Condrieu - Pagus Luminis - Louis Cheze

Le vin Blanc AOP Condrieu Pagus Luminis de Louis Cheze, cuvée élaborée depuis le millésime 1993, une parcelle de 2 hectares située dans les coteaux de Limony. Fûts de 1 à 2 vins pendant 8 à 10 mois.

Vin blanc - AOP Condrieu - Pagus Luminis - Louis Cheze

Marque : Louis Cheze

Référence : 905

Prix : 37.00 €

Description

Description du vin Blanc AOP Condrieu Pagus Luminis de Louis Cheze.

Le vin blanc AOP Condrieu Pagus Luminis de Louis Cheze, cuvée élaborée depuis le millésime 1993, une parcelle de 2 hectares située dans les coteaux de Limony. Fûts de 1 à 2 vins pendant 8 à 10 mois.

Aspect visuel : Robe jaune au reflet or, brillant.

Aspect olfactif : Nez très fleurs blanches, pêche de vigne.

Aspect gustatif : Bouche franche, souple avec une finale sur la minéralité.

Le **vin blanc AOP Condrieu Pagus Luminis de Louis Cheze** est vendu en bouteille de 75 cl.

Caractéristiques

Caractéristiques du **vin blanc AOP Condrieu Pagus Luminis de Louis Cheze**.

Domaine : **Louis Cheze**

Nom du Vin : **Pagus Luminis**

Région : Côtes du Rhône

Appellation : AOP Condrieu

Cépages : 100 % Viognier

Taux d'alcool : 13.5 % vol

Contenance : 75 cl.

Accord Mets

Accors Mets du vin **blanc AOP Condrieu Pagus Luminis de Louis Cheze**.

Le **vin blanc AOP Condrieu Pagus Luminis de Louis Cheze** se déguste entre 8 et 11° avec :
Apéritif Poissons Crustacés

[Lien vers la fiche du produit](#)