

# LES MOTS DOUX 2024 BLANC DOUX

DOMAINE DU CHARDON BLEU



Vignobles de France Régions viticoles Vallée du Rhône

Vin moelleux, frais et équilibré très aromatique

## Accords mets et vins

Foie gras poêlé au fruits de la passion, terrine de foie gras, fromages pâtes persillée, bleu, compté affiné, tartes au fruits rouges ou fruits acidulés

## Détails

**Couleur** : Blanc  
**Degrès** : 12,5 %  
**Viticulture** : Biologique  
**Bio** : Oui  
**Contenance** : 0,75 L  
**Cépages** : Viognier  
**Région** : Vallée du Rhône  
**Packaging** : carton de 6  
**Appellation** : AOP Grignan-les-Adhémar  
**Domaine** : Chardon Bleu  
**Millesime** : 2024

## Caractéristiques

**Terroir** : Calcaire, exposition plein sud  
**Cépage** : 100% Viognier  
**Vendange** : Mécanique  
**Viticulture** : Bio  
**Vinification** : Arrêt de FA par le froid, non muté

## Dégustation

**Nez** : Poire, coing  
**Bouche** : Tendre, fraîche et salivante  
**Garde** : 3 ans  
**Température de service** : 12°

## HISTOIRE DU DOMAINE

Le Domaine du Chardon Bleu est né en 2010 de la passion commune de Manu et Aurélia pour la vigne et le vin. Le fil conducteur de cette aventure?? L'amour, l'amitié, la convivialité. Quoi de plus sympathique qu'un repas entre amis avec une bonne bouteille?? Pour Manu et Aurélia, pas de chichi, pas de grand discours, leur souhait le plus profond, que leur vin vous fasse voyager et vous raconte son histoire, celle des montagnes environnantes, des fossiles que l'on déterre et qu'on expose, de la fraîcheur d'un soir d'été, du mordant d'un mistral d'hiver... d'un jeu de séduction entre un grenache, une syrah un viognier et une roussanne... Ouvrez votre bouteille et laissez vous porter !

