



CALICE
Côtes-du-Rhône blanc
Agriculture Biologique

Millésime 2014

Marsanne et Viognier

Nez très aromatique évoquant la pêche et l'abricot.

Bouche équilibrée, à la fois ronde et fraîche. Arômes opulents de pêche blanche, de miel et de fleurs blanches.

A savourer à l'apéritif, ou bien avec des fruits de mer, du poisson, de la volaille, du roquefort ou un plat exotique.

Médaille d'Or Guide Gilbert & Gaillard 2016
Médaille d'Or 2010, 2011 et 2012
Grand Concours de Vacqueyras Jury Consommateurs

Vendange	Specifications	Alc. / vol.
Manuelle, pour le plus grand respect du raisin et de la vigne	Terrain argilo-calcaire Vinifié et vieilli en fûts de chêne pendant 6 mois	14.5 %



Cerise Cannelle

Groupement de producteurs

54, chemin de la Digue, 29170 Fouesnant, France - Tél :33 (0)229 20 11 26
anne.riviere@cerise-cannelle.eu - www.cerise-cannelle.eu

Entreprise individuelle - RCS Quimper 530 340 272 - APE 8299Z - Siret 530 340 272 00026