



Antoine Dupré, nouveau directeur, présente les trois Côtes-du-Rhône :

Côtes-du-Rhône blanc 2020

un pourcentage exceptionnel de Viognier, vif, frais, citronné

Côtes-du-Rhône rosé 2020

fruité framboise et agrumes, épice muscade, poivré et minéral

Côtes-du-Rhône rouge 2017

floral, fruité griotte, épices douces et chocolat



Si les racines de Vidal-Fleury sont dans le Nord en Côte-Rôtie, dont les terrasses surplombent la cave, la diversité des cépages méridionaux est utilisée pour ces vins d'appellation Côtes-du-Rhône.

Chez Vidal-Fleury, tout commence par des raisins de belle origine, pour des vins toujours à l'optimum de leur qualité.

Située au cœur du vignoble de Côte-Rôtie, dans la vallée du Rhône septentrionale, la Maison Vidal-Fleury, Producteur et Négociant-Éleveur, bénéficie de l'une des gammes les plus larges de la Vallée du Rhône avec une vingtaine d'appellations en rouge, blanc et rosé.

[cliquez ici](#) pour le dossier de présentation

VIDAL-FLEURY

48 route de Lyon – 69420 Tupin et Semons +33 (0)4 74 56 10 18

contact@vidal-fleury.com - www.vidal-fleury.com www.facebook.com/VidalFleury



Côtes-Du-Rhône blanc 2020

Cépages : Viognier 87 %, Roussanne 5 %, Clairette 5 %, Grenache blanc 3 %

Dégustation : robe jaune pâle et lumineuse. Nez frais et intense, floral acacia, fruité abricot-melon et amande. Bouche vive et fraîche, minérale et citronnée en finale, jolie longueur.

Accords mets & vins : sushis, crevettes, sandre au beurre blanc, brochette de volaille, comté, gruyère, cantal.

Prix ttc départ cave : 7,45 euros

Côtes-Du-Rhône rosé 2020

Cépages : Cinsault 50 %, Syrah 30 %, Grenache 20 %

Dégustation : robe rose à reflet bleuté, brillante. Nez floral pivoine-rose, fruits rouges, épices douces muscade et poivre gris. Bouche tonique, fruitée framboise et agrume, finement poivrée jusque dans la jolie longueur minérale.

Accords mets & vins : jambon de pays, soufflé au fromage, saumon gravelax, moussaka, côtes d'agneau grillées aux herbes, gratin de fruits de mer, beaufort.

Prix ttc départ cave : 7,30 euros

Côtes-Du-Rhône rouge 2017

Cépages : Grenache 65 %, Syrah 20 %, Mourvèdre (10 % autres dont Carignan 5 %)

Dégustation : robe rouge foncé et profond aux reflets noirs. Nez dominé par le Grenache, floral violette, fruité cerise griotte, épices et chocolat, une note de garrigue. Bouche structurée et ample, longue sur la cerise et le cassis, épicée, romarin avec une note grillée.

Accords mets & vins : terrine de campagne, viande rouge grillée, rôti de porc au pruneau, brie.

Prix ttc départ cave : 7,45 euros

