



# DOMAINE DES NYMPHES

CÔTES DU RHÔNE VILLAGE BLANC 2024



**2024 marque un tournant pour le Domaine des Nymphes puisqu'il s'agit du tout premier millésime certifié Agriculture Biologique. La récolte était saine et les raisins ont atteint une maturité optimale pour la récolte. Ce blanc s'exprime par une belle fraîcheur et une aromatique marquée par la complexité de ses cépages.**

## TERROIR

Notre terroir est principalement constitué de sols limoneux-sablonneux. Les vignes sont âgées en moyenne de trente ans et sont situées sur la belle commune de Roaix.

## CÉPAGES

25% Roussanne  
25% Marsanne  
25% Viognier  
25% Grenache blanc

## ÉLABORATION

Issu d'une vendange manuelle et d'un tri méticuleux directement à la vigne, ce vin blanc est élaboré et élevé en cuve inox pour un meilleur contrôle de température durant 5 à 6 mois.

## DÉGUSTATION

Le nez de ce vin est extrêmement généreux et fruité, avec des notes de pêche blanche et l'abricot, ainsi que des arômes de fleurs blanches et d'épices. En bouche, beaucoup de gourmandise, le tout sur une finale très délicatement épicée.

## ACCORDS

Des gambas flambées au cognac, une pintade rôtie aux petits légumes et un fromage de brebis avec une pointe de miel.

**À boire dès à présent et dans les deux ans.** Servir entre 9° et 11°.