



DOMAINE DURIEU

Côtes du Rhône
Autours du Bois
2022



Cépages :

34% Bourboulenc
33% Grenache Blanc
33% Clairette

Données techniques :

*Terroir : terrasses alluviales
argilo calcaires et galets roulés.
Vendanges manuelles.
Élevage de 8 mois en cuves inox.*

Notes de dégustation :

*La robe offre une couleur vieil or aux reflets vermeil.
Au nez des agrumes bien mûrs et gorgés de soleil, fruits
jaunes à noyaux, litchi et fruits de la passion.
Dans un deuxième temps, le nez se veut plus floral avec des notes
de fleurs blanches (acacia), roses blanches, et de discrètes notes
miellées. L'attaque est franche et se caractérise par des
saveurs de bonbons acidulés, notes pommes verte Granny
Smith. Le milieu de bouche est suave et plutôt chaleureux
avec des notes iodées. La finale est caractérisé par de fins
amères nobles, un joli gras tapisse le palais et libère de fines
notes de poivre blanc.*

Accords Mets & Vins :

*Coques en persillade, moules grillées à la plancha,
bouillabaisse ou encore langoustines et sauce à la crème
et au fromage.*