



DOMAINE DURIEU

*Côtes du Rhône*  
*Autours du Bois*  
**2023**

*Cépages :*

34% Bourboulenc

33% Grenache Blanc

33% Clairette

*Données techniques :*

1 Hectare.

*Terroir : terrasses alluviales  
argilo calcaires et galets roulés.*

*Vendanges manuelles.*

*Élevage de 8 mois en cuves inox.*

*Notes de dégustation :*

*Une robe limpide et lumineuse jaune pâle aux reflets or vert.  
Un nez nuancé qui révèle des notes florales et printanières  
de type fleurs blanches (acacia, tilleul, églantine), mais  
aussi de délicates notes de pêche blanche et d'agrumes (notes  
délicatement citronnées, clémentine). En bouche, l'attaque et  
plutôt souple, le milieu de bouche plus franc qui offre une  
belle acidité et qui confère à ce vin une agréable fraîcheur.  
Une texture plutôt caressante, avec un joli toucher de bouche,  
suave et d'une élégance singulière. La finale propose de doux  
amers nobles.*

*Accords Mets & Vins :*

*Le parfait compagnon d'une Rillettes de truite, Ravioles  
de romans, ou encore une Brandade de morue à la  
nimoise. N'oublions pas les fromages et notamment un  
Brillat-Savarin aux truffes, un chèvre sec ou du  
fromage basque (Etoki ou même Petit Basque).*

