



DOMAINE DE GIVAUDAN

CÔTES-DU-RHÔNE
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

MANON



ÉLABORATION

CÉPAGES : Grenache 60%, Clairette 40%

Vol. 14% Millésime 2018 Mis en bouteille au Domaine

NOTES DE DÉGUSTATION

ROBE : jaune doré très clair

NEZ : cire d'abeille, fleur de citronnier, poire

BOUCHE : ronde, matière riche et délicate, note finale sur l'abricot

SUGGESTIONS GASTRONOMIQUES

Ce Côtes-du-Rhône blanc se marie très bien avec le poisson, coquilles Saint-Jacques, crevettes, mousses de légumes, il est également étonnant avec du Bleu d'Auvergne

CONDITIONNEMENT

BOUTEILLE : Bourgogne Amandine 75 cl

CARTON : carton carré 6 bouteilles couchées

PALETTE : 612 bouteilles (80 x 120 cm)

GENCOD BOUTEILLE: GENCOD CARTON :



Cavillargues



GIVAUDAN DAVID SAS - Propriétaire récoltant - Domaine de Givaudan - 30330 CAVILLARGUES

Tél : 04 66 82 44 58 - Fax : 04 66 33 65 21 - Mobile : 06 81 35 39 42

email : givaudandavid@aol.com - www.domainedegivaudan.com

IG
David Givaudan