

COTES DU RHONE BLANC

[kot dy ron blank]

vinařství / winery LAVAU

[lavó]

Francie, oblast / region Rhone

Rodina Lavau se zabývá výrobou vína již od roku 1895. Zástupci dnešní generace, Benoit a Frederic Lavau, obhospodařují 3 usedlosti v údolí Rhony a zpracovávají hrozny od dalších dodavatelů.

Bílá vína z oblasti Cotes du Rhone představují typickou ukázkou středně plných, lahodných a ne-kyselých vín, vhodných např. jako alternativa k italskému Pinotu Grigio.

The Lavau family has been involved in winemaking since 1895. Today, Benoit and Frédéric Lavau represent the current generation, managing three estates in the Rhône Valley and working with grapes from additional growers.

White wines from the Côtes du Rhône region are a classic example of medium-bodied, smooth, and low-acidity wines—an ideal alternative to Italian Pinot Grigio.



Apelace/appellation: Cotes du Rhone AOC

Odrůda/variety: Viognier 50%, Grenache Blanc 50%

Popis/description: **Výrazné, ale jemné květinové aroma s tóny kandovaných citrusových plodů. Kulatá a svěží ovocná chuť.** / *Expressive yet delicate floral aroma with notes of candied citrus fruits. A round and fresh fruit-forward palate.*

Podávat při/serving temperature: **8-10°C**

Doporučení k jídlu/recommended food pairing: **ryba, saláty, drůbež** / *fish, salads, poultry*

Klima/climate: teplé středomořské klima s dlouhými slunečnými léty, mírnými zimami a mírným větrem z údolí Rhôny / *warm Mediterranean climate with long sunny summers, mild winters, and gentle winds from the Rhône Valley*

Půda/soil: jílovito-vápenitá, s pískem a štěrkem / *clay-limestone with sand and gravel*

Nadmořská výška/altitude: 200-400m

Vinifikace/vinification: fermentace v nerezovém tanku / *fermentation in stainless steel tanks.*