



**Appellation**  
**Climat, Cuvée**  
**Domaine, Maison**

Côtes du Rhône  
Les Vallons de la Solitude  
Famille Lançon

**Région**  
**Sous-Région**

Vallée du Rhône  
Méridionale

**Viticulteur**  
**Agriculture**

Eleveur, Embouteilleur  
Raisonnée

**Cépage(s)**  
**Vendanges**  
**Vinification**  
**Elevage**

60% Clairette, 30% Viognier, 10% Grenache  
Mécaniques  
Traditionnelle  
nc

**Degré d'alcool**  
**Temps de garde**  
**Température de service**

13,5 %  
1 à 3 ans  
8 à 10°C

**Robe**  
**Nez, Bouche**  
**Caractère du vin**  
**Longueur en bouche**

Jaune Paille  
Fleurs blanches, Fruits secs, Tilleul  
Souple  
Moyenne

**Accords Mets/vin**



**Apéritif**  
**Entrée chaude ou froide**  
**Poisson, Fruits de mer**  
**Viande blanche, Volaille**  
**Viande rouge, Gibier**  
**Plat principal**  
**Fromage**  
**Dessert**

Petits fours, Crudités  
Avocat au crabe  
Rouget au fenouil  
Colombo de porc, Poulet rôti  
/  
Sushi, Sashimi, Nouilles sautées chinoises  
/  
Crème anglaise