



---

## ALAIN JAUME ET FILS



**Nome:** RESERVE GRAND VENEUR

**Annata:** 2015

**Regione:** CÔTES-DU-RHÔNE

**Denominazione:** CÔTES-DU-RHÔNE

**Colore:** ROSSO

**Vitigno:** GRENACHE NOIR, SYRAH, (con aggiunta di CINSAULT E MOURVEDRE)

**Formati:** 750 ml

**Coltura:** I vigneti della Côtes du Rhône "Réserve" provengono da diversi tipi di terreno, ma soprattutto terrazze alluvionali calcareo-argillose, sabbia e argilla. Ciò conferisce alla "Réserve" una straordinaria ricchezza e complessità e uno stile molto meridionale.

**In cantina:** Solo vinificazione e invecchiamento tradizionali in tini d'acciaio. Messa in bottiglia 10- 12 mesi dopo la raccolta.

**Caratteristiche:** Il colore è rosso granato con riflessi violacei. Il naso rivela una gamma aromatica che spazia dai frutti a bacca "fresca" (lampone selvatico, ribes nero, mora) alle spezie. Al gusto si percepisce un sapore voluminoso con tannini setosi e aromi fruttati. Il finale vira su gusti di liquirizia e pepe nero ... un Côtes du Rhône per eccellenza.

**Abbinamenti:** connubio perfetto con carni rosse, selvaggina e formaggi di media-lunga stagionatura.

**Servizio:** circa 17 °C