



ALAIN JAUME ET FILS



Nome: DOMAINE GRAND VENEUR "BLANC DE VIOGNIER"

Annata: 2017

Regione: CÔTES-DU-RHÔNE

Denominazione: CÔTES-DU-RHÔNE

Colore: BIANCO

Vitigno: 100% VIOGNIER

Formati: 750 ml

Coltura: Le vigne localizzate nel settore chiamato "Les Champavins" (34 ettari classificati in Côtes du Rhône, le cui parcelle si trovano sul bordo settentrionale della AOP Châteauneuf du Pape), risiedono su dei terreni argillo sabbiosi e calcarei. Questo consente di avere una maturazione lenta delle uve a bacca bianca e di preservare un' eccellente finezza aromatica.

In cantina: Vendemmia manuale attenta e accurata. Vinificazione in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata a 12° e messa in bottiglia precoce dopo 4 mesi dalla vendemmia.

Caratteristiche: di colore giallo paglierino brillante e limpido si presenta al naso intenso e delicato con aromi floreali e di frutta a polpa bianca. Il palato è fresco, minerale e arioso e spiccano i sentori di pesca bianca e pera. Grande persistenza con note che evolvono su sentori di albicocca dopo qualche ora di aerazione. Un grande Viognier pensato e realizzato con grande finezza e freschezza. Da consumare entro i 3 anni.

Abbinamenti: ottimo da aperitivo, si abbina molto bene con le ostriche, gli asparagi e dei formaggi di capra.

Servizio: circa 10 °C