



ALAIN JAUME ET FILS



Nome: RESERVE GRAND VENEUR BLANC

Annata: 2016

Regione: CÔTES-DU-RHÔNE

Denominazione: CÔTES-DU-RHÔNE

Colore: BIANCO

Vitigno: ROUSSANE, VIOGNIER, CLAIRETTE.

Formati: 750 ml

Coltura: I vigneti della Côtes du Rhône "Réserve" provengono da diversi tipi di terreno, ma soprattutto terrazze alluvionali calcareo-argillose, freschi e sabbiosi.

In cantina: Vinificazione tradizionale e affinamento in acciaio. Pressatura diretta a bassa temperatura. Messa in bottiglia precoce dopo 5 mesi dalla raccolta.

Caratteristiche: di colore giallo paglierino, limpido, con riflessi dorati. Al naso si rivelano subito gli aromi primari di fiori e frutta bianca ed esotica. In bocca la nota fruttata di pesca bianca è immediata. Questo Côtes du Rhône è sorprendente di piacevolezza e freschezza

Un vino che va gustato giovane per apprezzarne le caratteristiche fruttate. Invecchiamento per 2-3 anni.

Abbinamenti: ottimo da aperitivo, in abbinamento ad antipasti a base di pesce, o a primi piatti con condimenti a base di verdure.

Servizio: circa 10 °C