



RÉSERVE GRAND VENEUR - ROUGE - 2017

Terroir

Les vignobles du Côtes du Rhône « Réserve » sont issus de différents types de sols mais majoritairement de terrasses alluviales argilo-calcaires, de sables et argile. Cela confère à la « Réserve » une extraordinaire richesse et complexité et un style très méridional.

Encépagement

Grenache noir et syrah en majorité. Complément de cinsault, mourvèdre.

Vinification traditionnelle et élevage en cuves uniquement. Mise en bouteilles 10 à 12 mois après récolte.

Dégustation

La robe est rouge grenat avec des reflets violacés. Le nez repose sur une gamme aromatique variant des fruits à baies frais (framboise sauvage, cassis, mûre) aux épices. La bouche savoureuse révèle un très bon volume, des tannins soyeux et des arômes fruités. La finale s'oriente sur des caractères de garrigue, de réglisse et de poivre noir...le Côtes du Rhône par excellence.

Conseils de consommation

Ce grand classique est à déguster entre 1 et 4 ans. Servir à une température de 17°C environ.