



Grand Veneur - *Blanc* - 2022

Terroir

Plateaux argilo-calcaire. Sols frais et sablonneux.

Encépagement

Roussane, Viognier, Clairette. Vinification et élevage en cuve. Pressurage direct à basse température. Mise en bouteille précoce, 5 mois après récolte.

Dégustation

Robe jaune pâle, limpide, aux reflets dorés. Arôme primaire de fleurs blanches et de fruits exotiques. En bouche, le fruit apparaît instantanément avec les notes florales et de pêche blanche. Ce Côtes du Rhône est surprenant de gourmandise et fraîcheur.

Conseils de consommation

A consommer de préférence jeune pour bénéficier des caractères fruités. Peut vieillir 2 à 3 ans.

Température idéale de service de 10°C.