

5 Litres



## Réserve Grand Veneur - *Bag in box* Rouge - 2022



### **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 Syrah Cinsault, mourvèdre Vinification et élevage  
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 de tous les jours par excellence.

## **Conseils de consommation**

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

[www.vignobles-alain-jaume.com](http://www.vignobles-alain-jaume.com)