

Grand Veneur - Blanc - 2025

Grand Veneur



Terroir

Plateaux argilo-calcaire. Sols frais et sablonneux.



Encépagement

40% Grenache Blanc, 20% Roussanne, 20% Viognier, 20% 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

À consommer de préférence jeune pour bénéficier des caractères fruités.

Peut vieillir 2 à 3 ans.

Température idéale de service de 10°C.

Contient des sulfites



Accords mets et vin

Rillettes de sardines, fromages de chèvre, tarte aux poireaux...

Contient des sulfites

Négociant, Vin issu d'assemblage

