

Grand Veneur - Rouge - 2024

Grand Veneur



Terroir des Cotes du Rhone

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



Encépagement

Grenache noir et syrah en majorité. Complément de 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 de fruits frais, baies rouges, framboise sauvage, cassis, mûre...



Conseils de consommation

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



Accords mets et vin

Viandes grillées, Légumes farcis, lasagnes

Végétarien: Raviolis & sauce tomate

Contient des sulfites

Négociant, Vin issu d'assemblage

