

## Technische fiche

|                            |  |
|----------------------------|--|
| <b>Naam van de wijn</b>    | Alain jaume Grand Veneur Rosé  |
| <b>Jaar</b>                | 2020   |
| <b>Druif</b>               | Rousanne, Viognier en Clairette  |
| <b>Land/streek</b>         | Côtes du Rhône   |
| <b>Terroir</b>             | Klei- en kalksteen plateau's. koele en zanderige bodems  |
| <b>Aroma's</b>             | Licht gele kleur met heldere reflecties. Primaire aroma's vooral witte perzik, bloesems en wat exotisch fruit wat lychee en ananas. In de mond verschijnt direct de aroma's van wat noten, en de perzik. Lekker wijntje met medium lange afdronk   |
| <b>Vinificatie/élevage</b> | Vinificatie en rijping op vat, directer persing op temperatuur. Na 5 maand botteling.  |
| <b>Info Domein</b>         | Geworteld in het noorden van Châteauneuf du Pape zet de familie Jaume het beroep van wijnboer voort sinds 1826. Dit beroep is een erfgoed maar vooral ook een passie. De wijngaarden van Grand Veneur, Clos de Sixte en Château Mazane worden verbouwd volgens het protocol van de biologische landbouw. |
| <b>Wijn&amp;gerecht</b>    | Gebakken/gegrilde witte vis met lichte saus. Groene groentjes. Lichtere gerechten zijn aangeraden bij deze wijn.   |

