

AOC Châteauneuf du Pape
Domaine Grand Veneur
La Miocène
75 cl – 15° Vol



Fiche technique créé le 08/08/2022

Dénomination et descriptif du produit	Conservation et Stockage
<p>Appellation d'Origine Contrôlé Châteauneuf du Pape Domaine Grand Veneur La Miocène 75cl – 15°Vol Vins Côtes du Rhône</p> <p>L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.</p>	<p>Stocker idéalement autour de 10°C, au sec, à l'abri de la lumière et des courants d'air.</p> <p>Pour une longue conservation l'essentiel étant de respecter : une température basse et constante (autour de 10°C), une hygrométrie élevée (taux d'humidité).</p>

Liste des ingrédients et des allergènes majeurs

Liste des ingrédients :

Cépages : 70% Grenache noir, 20 syrah, 10% Mourvèdre

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **SULFITES**
- Allergènes potentiellement présents : **AUCUN**

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

Le + Produits

Passionnés, les Jaume accordent la plus grande importance à travailler la finesse et l'expression la plus sincère du terroir d'origine. Les vins du domaine transpirent de vérité et cela se ressent. Sur ce millésime solide, laissez-vous gagner par un Châteauneuf-Du-Pape puissant, soyeux et élégant. Le domaine Grand Veneur offre un vin complexe, dont la richesse aromatique réjouira vos invités. Vous ne pourrez que succomber à ce vin fin, élégant et d'une fraîcheur délicieuse !

Conseils de dégustation

Œil : Rubis rouge sombre.

Nez : Cerise noire, framboise noire, réglisse et des notes grillées et épicées

Bouche : Bouche ample riche et pleine

Servi entre 17-19°.

Accords Mets et Vin :

Gibiers, Viandes rouges, Confit de Canard, Magret de canard, Fromages affinés

Comptoir de la Gastronomie
Épicerie Fine et Restaurant
34 rue Montmartre 75001 Paris
01.42.33.31.32

Retrouvez tout nos produits sur www.comptoirdelagastronomie.com