



«Les Champavins» Domaine Grand Veneur 2022

Produzent	Alain Jaume & Fils
Land/Gebiet	Frankreich/Rhône
Appellation	Côtes du Rhône AOP
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Grenache Noir (70%), Syrah (20%), Mourvèdre (10%)
Anbau	Bio zertifiziert
Ausbau	10 Monate in gebrauchten Barriques (Syrah und Mourvedre) und im Edelstahltank auf der Feinhefe (Grenache) ausgebaut
Alkoholvolumen	15.0%
Restzucker	1.8 g/l
Allergenhinweise	Enthält Sulfite
Vegan	Ja
Trinktemperatur	16 bis 18 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2030
Inhalt/Gebinde	75 cl / 6er Kt

Bereits seit dem Jahr 1826 kultiviert die Familie Jaume Rebberge in Châteauneuf-du-Pape. Im Jahre 1979 gründeten Odile und Alain Jaume die Domaine Grand Veneur. Heute sind deren Söhne Christophe (Vinifikation und Administration), Sébastien (Rebberge und Vinifikation) und Tochter Hélène (Kommerzialisierung) für das Weingut verantwortlich.

Dichtes und reifes Bouquet von schwarzen Kirschen, Lakritz sowie Lebkuchen, dazu Nuancen von orientalischem Gewürz. Am Gaumen zeigt er sich kraftvoll, mit geschmeidig-fülliger Frucht, schöner Schokoladen- und reifer Kirschennote.