

# PREMIUM WINES

## Domaine Jaume Côtes-du-Rhône Blanc 2022

Branco



### UVAS

25% Grenache, 20%  
Clairette, 20%  
Marsanne, 20%  
Roussane, 15%  
Viognier

### CARACTERÍSTICAS

**M** Corpo Médio

**I** Beber

— Sem madeira

### PAÍS

França

### REGIÃO

Rhône (Sul)

### PRODUTOR

Domaine Jaume

### TEOR ALCOÓLICO

13%

### AÇÚCAR

0,7 g/l

### ACIDEZ

5,25 g/l

### PH

3,51

### DEGUSTAÇÃO

Um vinho aromático e agradável, com notas de frutas brancas. Na boca, é fresco e amplo, com ótimo equilíbrio.

### TERROIR

Solos argilosos, com sub-solos de marga cinzenta. Idade média dos vinhedos de 20 anos. Rendimento: 51 hl/ha.

### ELABORAÇÃO

Prensagem direta e clarificação do mosto a frio. Em seguida, a fermentação alcoólica ocorre em cubas de inox, com temperatura controlada a cerca de 16 °C para extrair o máximo possível dos aromas. O vinho permanece sobre as borras finas até o engarrafamento, no início da primavera.

### HARMONIZAÇÃO

Com peixes e frutos do mar, além de massas com molhos cremosos. Servir entre 14 e 16 °C.