

**DIVO**

Weinkultur  
seit 1936



# Côtes du Rhône (blanc)

Côtes du Rhône AOC

Domaine Chaume-Arnaud



**Region :** Rhonetal, Frankreich.

**Bezeichnung :** Côtes du Rhône AOC.

**Domäne :** Domaine Chaume-Arnaud.

**Rebsorten :** 20% Viognier, 40% Marsanne, 40% Roussanne

**Jahrgang :** 2022

**Zu probieren bis :** 2027

**Anblick :** leuchtend mit gelb-grünen Einschlüssen

**Geruch :** präzise, Dominanz von frischen Früchten mit zitronigen, blumigen und Pfirsich-Noten.

**Geschmack :** frisch, fruchtig, gut strukturiert, fett, eine schöne Harmonie zwischen gelber Frucht und Mandel. Gute Länge.

**Schlussbewertung :** rassiger Weisswein, interessant mit seinem ausgeglichenen Volumen, ausgezeichneter Essensbegleiter.

**Servieren :** bei 10° C. Grilliertes Gemüse mit Kräutern, Bouillabaisse, weisser Fisch an Sauce.

Diese Cuvée wird aus drei Rebsorten komponiert: Die Marsanne verleiht ihr Volumen, Dichte und Noten von reifen gelben Früchten, die Roussanne sorgt für Komplexität und Noblesse und der kleine Anteil Viognier schenkt ihr üppige Aromatik. Ein verführerischer Wein von schöner Spannweite im Gaumen, voller Finesse und mit einem für einen mediterranen Wein verblüffenden Gleichgewicht.

**Alkoholgehalt :** 13%

**Inhalt :** 75 cl, Karton 6x75 cl

**Ref. :** 90462 75 2022

**Spezialpreis für Mitglieder :** 13.50 **-20%**

**Katalogpreis :** 16.90