



Domaine de Vénus

L'Effrontée - Côtes du Roussillon

Appellation : AOP Côtes du Roussillon

Cuvée : L'Effrontée

Couleur : Blanc

Millésime : 2016

Cépages : 50% macabeu, 40% grenache blanc et gris, 10% vermentino

Alcool : 14%

Contenance : 75cl

Elaboration : Vendanges manuelles, pressurage direct, débourbage. Les fermentations débutent en cuve et terminent en barriques de 400L (barriques d'un vin).

Dégustation :

Oeil : Robe dorée, limpide et brillante

Nez : Zest d'agrumes, fruits exotiques, notes minérales, boisé fin.

Bouche : Généreuse et vive, d'une belle intensité, notes salines, de zest, finement boisé. Belle longueur et bel équilibre.

Service : Entre 10 et 14°C

Garde : A consommer entre 2016 et 2024

Accords mets et vins : Apéritif, Crustacés, Poissons, Volailles, Fromage à pâte pressée cuite



Domaine de Vénus

Route des Mas

66460 Maury

06 42 20 52 03

commercial@domainedevenus.com