



## 2020 La Redonne

Côtes-du-Rhône AOC Blanc, Jean-Luc Colombo (Bio)

A la complexité d'un Condrieu et la fraîcheur d'un Chablis

### Description:

"La Redonne" est un hommage à la baie du même nom sur la Côte Bleue, où le vigneron Jean-Luc Colombo a passé sa jeunesse.

### Note de dégustation:

Jaune intense aux reflets dorés. Le fruit domine le bouquet ouvert d'ananas et de fleurs d'ombelles, sur une jolie note de miel. Palais doux et crémeux, à nouveau marqué par les fruits jaunes, ananas sous toutes ses formes et une délicate touche toastée de moka en finale. D'une grande intensité, il apporte néanmoins beaucoup de plaisir à la dégustation et dépasse clairement ce que l'on attend d'un vin de sa catégorie.

### Accompagne idéale:

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

### Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Rhône
<b>Sous-région:</b>	Vallée du Rhône septentrionale
<b>Producteur:</b>	Jean-Luc Colombo
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Elevage:</b>	10 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2028
<b>Cépage(s):</b>	70% Viognier, 30% Roussanne
<b>Référence:</b>	1176420

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **La Redonne**

Côtes-du-Rhône AOC Blanc  
Jean-Luc Colombo (Bio)

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	70% Viognier, 30% Roussanne
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2028
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Elevage:</b>	10 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 8 et 10 degrés