



## 2020 La Redonne

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

Con la complessità di un Condrieu e la freschezza di uno Chablis.

### Descrizione del vino:

"La Redonne" è un omaggio all'omonima baia della Côte Bleue, dove l'enologo Jean-Luc Colombo ha trascorso la sua giovinezza.

### Nota di degustazione:

Giallo intenso con riflessi dorati. La frutta domina il bouquet aperto di ananas e fiori di ombrellino, con una bella nota di miele. Al palato è morbido e cremoso, ancora una volta caratterizzato da frutta gialla, ananas in tutte le sue forme e un delicato tocco tostato di moka sul finale. Il vino è molto intenso, ma comunque molto piacevole da bere e supera nettamente le aspettative per un vino della sua categoria.

### Abbinamenti:

Aperitivi, salumi, terrine di pesce o verdure, piatti vegetariani, pesce d'acqua dolce in camicia, specialità orientali leggermente speziate, pollo, specialità di formaggi caldi, formaggi freschi e duri.

### Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

<b>Paese d'origine:</b>	FR
<b>Regione:</b>	Rodano
<b>Sottoregione:</b>	Valle del Rodano settentrionale
<b>Produttore:</b>	Jean-Luc Colombo
<b>Valutazioni:</b>	0, 0
<b>Vinificazione:</b>	10 Mesi in Barrique
<b>Viticoltura:</b>	Bio
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2028
<b>Varietà d'uva:</b>	70% Viognier, 30% Roussanne
<b>Numero di articolo:</b>	1176420

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **La Redonne**

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

<b>Origine:</b>	FR
<b>Valutazioni:</b>	0, 0
<b>Varietà d'uva:</b>	70% Viognier, 30% Roussanne
<b>Maturità:</b>	fino a 2028
<b>Viticoltura:</b>	Bio
<b>Vinificazione:</b>	10 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Fresco, tra 8 e 10 gradi