

NOS PARCELLAIRES

Rhonea - Nos Parcellaires, Les Encostes, AOC Rasteau, Rouge, 2019

AOC Rasteau, Vallée du Rhône, France

« Nos Parcellaires » mettent en lumière les plus beaux terroirs de nos Artisans Vignerons

PRÉSENTATION

Vieilles vignes, singularités géologiques, exposition & altitudes spécifiques Sur chaque appellation, l'excellence de notre savoir-faire s'exprime dans la sélection rigoureuse de parcelles particulières, une vinification soignée et un élevage précis pour des vins de garde, complexes et de caractère.

LE MILLÉSIME

2019 a connu des conditions climatiques extrêmes : un hiver sec et froid, un printemps chaud et un été caniculaire, sans pluie. Les sols de marnes bleues permettent aux vignes de bien résister au stress hydrique. Les raisins sont arrivés à maturité optimale dans un état sanitaire impeccable.

TERROIR

Situées autour du village de Rasteau, les vignes (40 ans en moyenne) poussent sur des sols de marnes bleues du Pliocène, en alternance avec des lies finement sableuses, recouvertes de colluvions.

VINIFICATION

Vendange égrappée. Vinification traditionnelle avec longue macération, pigeage partiel.

CÉPAGES

Grenache noir 55%, Mourvèdre 25%, Syrah 10%, Carignan 10%

SERVICE

16-18°C

ACCORDS GOURMANDS

Gigot d'agneau de 7 heures risotto au parmesan magret de canard rôti

PRESSE & RÉCOMPENSES

**bettane +
desseauve**

90/100

"Tout en souplesse malgré une richesse en bouche importante, on aime son caractère épicé et son beau volume. Bravo."

Guide Bettane et Desseauve des vins de France



Rhonea
228 Route de Carpentras, 84190 Beaufort de Venise
Tel. 04 90 12 41 00 - contact@rhonea.fr
www.rhonea.fr     

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

