



Rhonéa - Tradition, Rasteau Rouge, 2021

AOC Rasteau, Vallée du Rhône, France

PRÉSENTATION

Rhonéa, comme son nom l'indique, c'est la valeur sûre des vins de la Vallée du Rhône. Depuis 1925, nos Artisans Vignerons & nos œnologues s'engagent à vous livrer le meilleur de nos vignes pour que vous dégustiez plus qu'un vin : la qualité et l'authenticité de nos terroirs.

LE MILLÉSIME

Les aléas climatiques (gel, grêle et pluie) de l'année ont perturbé le travail de nos Artisans Vignerons. Ce millésime restera dans nos mémoires comme atypique avec des volumes assez faibles. Les acidités sont assez marquées pour des vins frais et aux tanins bien soyeux.

TERROIR

Terrasses argilo-calcaires recouvertes de galets roulés et marnes bleues à 200/250m d'altitude.

VINIFICATION

Récolte manuelle. Vendange égrappée & foulée puis vinification traditionnelle à température contrôlée (28-30°C)

CÉPAGES

Grenache 60%, Syrah 20%, Mourvèdre 15%, Carignan 5%

14,5 % VOL.

Contient des sulfites.

SERVICE

14-16°C

DÉGUSTATION

Framboise, fruits rouges et épices. Tanins amples et soyeux. Une belle fraîcheur finale.

ACCORDS GOURMANDS

Dal de lentilles, keftas aux épices, moussaka...

PRESSE & RÉCOMPENSES

Jancis Robinson
jancisrobinson.com

14.5/20

""Primary nose, dark fruit and spice. Violets, floral notes [...] coming through.

"Nez de fruits noirs et épices. Violettes, notes florales [...]"

Jancis Robinson

JAMES SUCKLING.COM

89/100

"A rather soft, juicy and linear Rasteau. The nose shows notes of dark cherries, dried violets and baking spices. Medium-bodied with fine, firm tannins and a fluid center-palate."

James Suckling

Rhonéa

228 Route de Carpentras, 84190 Beaumes 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.

