



Rhonéa - Fontimple Bio, AOC Vacqueyras, Blanc, 2021

AOC Vacqueyras, Vallée du Rhône, France

"Des vins qui se conjuguent à toutes les tables", telle est la promesse de notre gamme signature Rhonéa.

PRÉSENTATION

A l'image de la cuisine, nous sélectionnons minutieusement terroirs & cépages pour exprimer au mieux les saveurs originelles de chaque appellation dans un style fruité, expressif et aux tanins soyeux. Chaque cuvée est appréciable dès sa mise en bouteille. L'assemblage final est réalisé avec des Chefs disciples d'Escoffier, pour que chaque vin soit associé, dès sa naissance, à l'univers de la gastronomie.

TERROIR

Les cépages s'épanouissent sur des sols complémentaires de galets roulés, de safres et d'argiles.

VINIFICATION

Récolte aux heures les plus fraîches pour préserver les baies. Macération pelliculaire à froid (10°C), pour extraire fruité et rondeur.

ÉLEVAGE

Elevage sur lies fines pour conserver un maximum de fraîcheur.

CÉPAGES

Viognier, Clairette, Marsanne

SERVICE

12-14°C

DÉGUSTATION

Nez riche et complexe de fruits exotiques et fleurs blanches. Attaque vive et belle fraîcheur. L'ensemble est ample et rond.

ACCORDS GOURMANDS

Poissons, crustacés, salade fraîcheur.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Médaille d'Or
Concours Général Agricole Paris 2019 Médaille d'or

