



Rhonéa - La Porte d'Autanne, AOC Cairanne, Rouge, 2023

AOC Cairanne, 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

2023 a été une année pleine de contraste : températures chaudes fin décembre, début janvier laissant craindre un débourrement précoce ; un retour à la normale jusqu'à février avec un temps assez frais ; une sécheresse persistante avec un Mistral bien présent puis des pluies régulières jusqu'à fin juin. Grâce à une vigilance constante dans les vignes, les baies étaient saines et bien mûres au démarrage des vendanges, laissant augurer d'un des plus jolis millésimes de ces 10 dernières années.

TERROIR

3 sols complémentaires en coteaux & terrasses: argile blanche calcaire, argile rouge et sables.

VINIFICATION

Vendanges manuelles à maturité optimale. Vinification traditionnelle avec pigeage régulier, remontage et maîtrise des températures. Cuvaïson longue (plus de 20 jours)

CÉPAGES

Grenache noir 50%, Syrah 45%, Carignan 5%

SERVICE

14-16°C

DÉGUSTATION

Nez de cerises noires et mûres soutenu par des notes épicées et mentholées. Équilibré, fruité et ample.

ACCORDS GOURMANDS

Magret de canard, fromages affinés, tians de légumes du soleil

