Rhonéa - Passe Colline, AOC Ventoux, Blanc, 2024

AOC Ventoux, Vallée du Rhône, France

PRÉSENTATION

RHONÉA, comme son nom l'indique, 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.

TERROIR

Les parcelles sélectionnées sont situées sur 3 types de sols différents, chacun apportant ses caractéristiques au vin : collines sableuses et légères, coteaux de safres, mélange de sédiments gréso-sableux et des terrasses d'éboulis anciens.

VINIFICATION

Les raisins sont récoltés aux heures les plus fraîches de la journée et la vendange est maintenue au froid pour préserver les arômes et la couleur. Pressurage direct puis fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées.

CÉPAGES

Clairette, Grenache blanc, Vermentino

SERVICE

10-12°C

DÉGUSTATION

Nez de fruits (citron vert, poire) et de fleurs blanches. La bouche est fraîche, ronde et agréable pour un ensemble harmonieux et rafraîchissant.

ACCORDS GOURMANDS

Salade d'endives aux noix, dos de cabillaud aux citrons confits, fromages de chèvre...

CVR
228 route de Carpentras, 84190 Beaumes de Venise

16S2QF

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