



Rhonéa - Le Pas de Montmirail, AOC Gigondas, Rouge, 2021

AOC Gigondas, Vallée du Rhône, France

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

PRÉSENTATION

À 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.

SITUATION

Âge moyen des Vignes : 50 ans.
Altitude du Vignoble : 300 à 500 mètres.

TERROIR

Les vignes sont situées dans les quartiers du Grand Montmirail et des Trois Yeux sur des sols constitués majoritairement de calcaires Urgoniens, dans le massif des Dentelles de Montmirail.

À LA VIGNE

Conduite du Vignoble : Gobelet & double Cordon de Royat
Date de récolte : 26 au 28 Septembre 2019

VINIFICATION

Vinification en petites cuves inox thermorégulées. Fermentation entre 26 et 28°C.
Remontages et cuvaison longue de 3 semaines.

ÉLEVAGE

8/10 mois en cuve béton.

CÉPAGES

Grenache, Syrah

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: inférieur à 2 g/l

15 % VOL.

SERVICE

Servir à 16°C. Carafer ou ouvrir quelques heures avant dégustation.

DÉGUSTATION

Couleur grenat légère aux reflets pourpres. Nez de fleurs séchées, roses, pivoines. En bouche la matière est onctueuse et fraîche. Une structure satinée, délicate et une concentration aromatique de belle intensité.

ACCORDS GOURMANDS

Confit de paleron de boeuf; pommes de terre boulangère; cannellonis aux légumes.



PRESSE & RÉCOMPENSES



15.5/20

"Nez intense, cassis, réglisse et cannelle. Bouche ronde et mûre avec des tanins souples, bonne fraîcheur. Style séduisant et voluptueux."

Jancis Robinson



John Livingstone Learmonth

