



Rhonéa - Castellans, Vacqueyras, Rouge, 2022

AOC Vacqueyras, 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.

LE MILLÉSIME

Entre chaleur et sécheresse, les conditions climatiques ont encore été difficiles cette année. Mais grâce à une capacité d'adaptation assez exceptionnelle des vignes et un engagement fort de nos Artisans Vignerons et de nos équipes techniques, le millésime 2022 s'annonce très qualitatif.

TERROIR

Vignes situées sur le "Plateau des Garrigues" entre Vacqueyras & Sarrians. Sur dépôts d'alluvions et sols argilo-calcaires.

VINIFICATION

Récolte manuelle. Vinification en cépages séparés à températures contrôlées. La Syrah est élevée 8 mois, pour partie en foudres et pour partie en barriques de chêne de 225l (1 à 3 vins).

CÉPAGES

Grenache noir, Syrah, Mourvèdre

Contient des sulfites.

SERVICE

14-16°C

DÉGUSTATION

Belle robe rubis. Nez floral sur la violette puis les fruits rouges. La bouche est ample, riche, aux tanins bien équilibrés et soyeux.

ACCORDS GOURMANDS

Planches de charcuterie, fromages corsés, boeuf bourguignon, cotelettes d'agneau, moussaka...

PRESSE & RÉCOMPENSES



89/100

""Un vin entre notes fruitées expressives, saveurs vanillées & souplesse confortable. Il donnera du plaisir à tous et sans attendre""

En Magnum





15/20

"Tasted blind. On the nose there is plenty of vibrant fruit – quite appealing! The palate is quite ripe and rich with violets and plenty of floral notes as well. Not hugely complex but a crowd-pleaser."

Jancis Robinson



90/100

Médaille d'argent

Decanter World Wine Awards

