



Rhonéa - Roque Colombe, AOC Châteauneuf-du-Pape, Blanc, 2019

AOC Châteauneuf-du-Pape, 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

Sables sur galets roulés.

À LA VIGNE

Vendanges manuelles à maturité optimale en caissettes pour préserver les baies.

VINIFICATION

Après pressurage pneumatique et débouillage à froid, les fermentations durent 8 à 10 jours à basse température.

ÉLEVAGE

Une partie de l'assemblage est élevée 6 à 8 mois en barriques de chêne.

CÉPAGES

Clairette, Grenache blanc, Picardan

SERVICE

12-14°C

DÉGUSTATION

Nez délicatement floral, miellé, sur les fruits légèrement confits. Notes d'épices douces. Bouche fraîche et ample à la fois, sur les arômes de noisette & pêches au sirop. Très longue finale.

ACCORDS GOURMANDS

Ris de veau à la crème, volaille aux morilles, pâtes aux truffes, loup en croûte de sel, blanquette de seitan

