Rhonéa - Dom Venitia, AOC Beaumes de Venise, Rouge, 2021

AOC Beaumes de Venise, 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

Syrah sur sables du Miocène (rondeur, souplesse). Grenaches sur argiles situés en hauteur, dans les contreforts du village de Lafare.

À LA VIGNE

Récolte manuelle à maturité optimale.

VINIFICATION

Foulage & égrappage des Grenaches. Vinification en vendange entière pour la syrah. Cuvaisons courtes, 12-15 jours, à température contrôlée (27°C).

CÉPAGES

Grenache, Syrah

SERVICE

16-18°C

DÉGUSTATION

Nez concentré de baies rouges et noires, réglisse et laurier. Bouche dense sur les fruits (violette) et les épices végétales. Longue finale.

PRESSE & RÉCOMPENSES

bettane + desseauve

89/100

"Un vrai classique de l'appellation sur le registre du plaisir. Aromatique élégante et fruitée, finesse de corps. Buvabilité immédiate qui gagnera en profondeur pendant un ou deux ans."

Guide Bettane et Desseauve des vins de France

Rhonéa
228 Route de Carpentras, 84190 Beaumes de Venise
Tel. 04 90 12 41 00 - contact@rhonea.fr
www.rhonea.fr

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

1IBFBF