



## Rhonéa - Passe Colline, Ventoux, Blanc, 2023

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.

### LE MILLÉSIME

2023 a été une année pleine de contraste : températures chaudes fin décembre, début janvier laissant craindre un débourrement précoce ; un retour à la normale jusqu'à février avec un temps assez frais ; une sécheresse persistante avec un Mistral bien présent puis des pluies régulières jusqu'à fin juin. Grâce à une vigilance constante dans les vignes, les baies étaient saines et bien mûres, laissant augurer d'un des plus jolis millésimes de ces 10 dernières années.

### 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 grés-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 bétons thermorégulées.

### CÉPAGES

Clairette, Grenache blanc, Rolle ou Vermentino

Contient des sulfites.

### 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...

