



Rhonéa - Passe Colline, Ventoux, Rouge, 2024

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

L'année aura été particulièrement capricieuse d'un point de vue météorologique. Entre pression des maladies au printemps, sécheresse estivale impactant les rendements et des pluies importantes en septembre, nous avons relevé des défis majeurs. Malgré tout, la très belle qualité des vins obtenus témoigne de la discipline, de la réactivité et du savoir-faire de nos Artisans Vignerons et de nos équipes Chai.

TERROIR

Collines sableuses et légères, coteaux de Safres, mélange de sédiments grésos-sableux et terrasses d'éboulis anciens

VINIFICATION

Délestage quotidien avec refroidissement des moûts. Cuvaison courte de 8 jours pour conserver des tanins fins.

CÉPAGES

Grenache noir, Syrah, Carignan

Contient des sulfites.

SERVICE

12-14°C

DÉGUSTATION

Robe rubis profond aux reflets violacés. Nez expressif marqué par des arômes de mûre et de framboise, soutenus par de subtiles notes de garrigue. La bouche présente des tanins fins et bien intégrés. L'ensemble se distingue par sa précision et sa fraîcheur, apportées par une acidité naturelle bien maîtrisée. La finale est longue et soyeuse, mêlant fruits rouges et noirs juteux, touches d'épices et une pointe de vanille.

ACCORDS GOURMANDS

Rumsteak aux carottes fondantes, tartare de boeuf aux câpres, burger de soja...



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.



1/1

1JOSUF