



Rhonéa - Légende des Toques, AOC Côtes du Rhône, Blanc, 2023

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France



PRÉSENTATION

Rhonéa, comme son nom l'indique, c'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

Sables & argiles

VINIFICATION

Egrappage & foulage des baies. Légère macération pelliculaire de quelques heures. Pressurage. Les jus obtenus sont débourbés à froid. Fermentation à température régulée. Elevage sur lies fines pendant trois mois et embouteillage précoce au printemps pour préserver fraîcheur et arômes.

CÉPAGES

Grenache blanc 48%, Marsanne 36%,
Roussanne 16%

13 % VOL.

Contient des sulfites.

SERVICE

10-12°C.

DÉGUSTATION

Nez expressif de fleurs printanières : acacia, aubépine... Bouche ample & fraîche pour un vin gourmand et élégant.

ACCORDS GOURMANDS

Volaille à la crème, accras de morue, samoussas, nems, curry de légumes...

