

NOS PARCELLAIRES

Rhonéa - Nos Parcellaires, Les Hauts du Village, Rasteau, Rouge, 2022

AOC Rasteau, Vallée du Rhône, France

PRÉSENTATION

« Nos Parcellaires » mettent en lumière les plus beaux terroirs de nos Artisans Vignerons. Vieilles vignes, singularités géologiques, exposition & altitudes spécifiques... Sur chaque appellation, l'excellence de notre savoir-faire s'exprime dans la sélection rigoureuse de parcelles particulières, une vinification soignée et un élevage précis pour des vins de garde, complexes et de caractère.

LE MILLÉSIME

Entre chaleur et sécheresse, les conditions climatiques ont été difficiles cette année. Mais grâce à une capacité d'adaptation exceptionnelle des vignes, un engagement fort de nos Artisans Vignerons et de nos équipes techniques, le millésime 2022 s'annonce très qualitatif.

TERROIR

Colluvions limoneuses du Miocène, entre 150 et 300m d'alt.

VINIFICATION

Vendanges manuelles du 10 au 25 septembre à maturité optimale. Les raisins sont égrappés. Longue macération (15/20 jours) et vinification traditionnelle. Elevage d'une partie de l'assemblage en pièces de chêne pendant 12 mois

CÉPAGES

Grenache noir 50%, Mourvèdre 30%, Syrah 20%

SERVICE

14-16°C

ACCORDS GOURMANDS

Viandes rouges grillées ou rôties, plats en sauce, fromages affinés, desserts au chocolat noir

PRESSE & RÉCOMPENSES

Forbes

93/100

"Rich, ripe, approachable aromas (chocolate, black berries). Firm tannic backbone"

Forbes, 05/05/2024



Silver /Argent

Autumn Masters 2024, The Drinks Business



90/100

Wine Enthusiast



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.

