

## Nos Terroirs Bio, "Font Lever le Soleil", AOC Côtes du Rhône, rouge 2024

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France

Comme la coccinelle qui célèbre chaque nouveau lever du soleil, notre Côtes du Rhône bio célèbre ce que la nature a à nous apporter de meilleur. Depuis 1925, nos Artisans Vignerons célèbrent la richesse de la nature et prennent soin de leur vignoble avec passion. Chaque goutte est le fruit de pratiques durables et d'un savoir-faire transmis de génération en génération.

### PRÉSENTATION

Issus de terroirs soigneusement sélectionnés, nos vins bio sont élaborés avec tout le savoir-faire des artisans et vignerons de Rhonéa. Notre engagement en faveur de l'environnement est certifié par le label d'agriculture biologique et s'inscrit dans une démarche globale de développement durable : préservation de la biodiversité dans nos vignobles, protection des ressources naturelles, éco-conception des emballages et valorisation du patrimoine local.

### 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

Sols calcaires en surface et argiles plus en profondeur.

### VINIFICATION

Raisins ramassés à parfaite maturation pour exprimer le meilleur du terroir. Pendant la vinification, notre œnologue déguste les vins quotidiennement. Les remontages et la température sont ajustés en fonction de l'évolution de la fermentation. Elevage sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille pour préserver les arômes et affiner les tanins.

### CÉPAGES

Grenache noir 60%, Syrah 30%, Carignan 10%

### SERVICE

14-16°C

### DÉGUSTATION

Arômes intenses de fruits noirs relevés d'un soupçon de cannelle. En bouche, on retrouve un bel équilibre entre rondeur et fraîcheur finale.

### ACCORDS GOURMANDS

Gigot d'agneau, viande blanche braisée, fromages, gratins de légumes...

