



Rhonéa - Les Confluences, AOC Vinsobres, Rouge, 2022

AOC Vinsobres, 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 terroirs pour que vous dégustiez plus qu'un vin : la qualité et l'authenticité de nos terroirs.

LE MILLÉSIME

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

TERROIR

Marnes rouges sur la plaine de l'Eygues entre 200 & 300 mètres d'altitude.

VINIFICATION

Récolte à maturité optimale. Fermentation à température contrôlée. Vinification traditionnelle.

ÉLEVAGE

12 mois en barriques de chêne

CÉPAGES

Grenache, Syrah, Mourvèdre

13,5 % VOL.

Contient des sulfites.

SERVICE

16-18°C

DÉGUSTATION

Robe profonde qui s'ouvre sur des notes de fruits noirs intenses. Une bouche veloutée vient sublimer des arômes de mûres et de cacao avec une finale longue et gourmande.

ACCORDS GOURMANDS

Ratatouille, daube provençale, pizzas, tartiflette, gratin d'aubergines, fromages affinés...

PRESSE & RÉCOMPENSES

Robert Parker
WINE ADVOCATE

90/100

"...Scents of raspberries and stone fruit are joined by a hint of cocoa on the nose, while the full-bodied palate is lush and creamy, leading into a long, velvety finish..."

Joe Czerwinski, Wine Advocate, 16/05/2024





92/100 Best Buy
Wine Enthusiast



89/100

"A classic blend of grenache, syrah and mourvedre: juicy and straight to the point. The nose reveals notes of cherries, cassis and black pepper. It's medium-bodied and supple with round tannins and a juicy and fruity character throughout."

James Suckling

