



Légende des Toques, AOC Côtes du Rhône, Rouge, 2023

AOC Côtes du Rhône, 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

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 au démarrage des vendanges, laissant augurer d'un des plus jolis millésimes de ces 10 dernières années.

TERROIR

Argiles recouvertes de pierres calcaires.

À LA VIGNE

Les vignes sont conduites selon les principes de l'Agriculture Biologique, certifiés par un organisme indépendant.

VINIFICATION

Après une vinification traditionnelle où notre Maître de Chai recherche la plus belle expression du fruit, il procède à une légère désalcoolisation des jus par évaporation à froid. Cette technique permet de conserver toutes les qualités du vin initial car elle n'utilise aucun élément extérieur. De plus, elle est écologique car elle ne consomme pas d'eau.

CÉPAGES

Grenache noir, Syrah, Carignan

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: inférieur à 2 g/l

11,5 % VOL.

Contient des sulfites.

SERVICE

12-14°C

DÉGUSTATION

Le fruit domine, au nez et en bouche. C'est un vin que l'on a plaisir à déguster de l'apéritif au repas et son degré peu élevé le rend encore plus séduisant !

ACCORDS GOURMANDS

Apéritif, tapas, pizza, carpaccio, planches de fromages & charcuterie, plancha de légumes grillés...

