



# 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...

