



Domaine de la Curnière, AOC Vacqueyras, Rouge, 2023

AOC Vacqueyras, Vallée du Rhône, France

PRÉSENTATION

La famille Rame, originaire de Vacqueyras, s'installe sur le lieu-dit « La Curnière », et y plante de la vigne dès la fin du 18ème siècle. Deux siècles plus tard, la famille Rame perpétue le savoir-faire transmis de génération en génération et travaille son vignoble selon les principes de l'agriculture raisonnée.

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

Le vignoble, situé sur des coteaux ensoleillés au nord du village de Vacqueyras, profite d'un terroir composé de sables fins argileux de teinte brun clair reposant sur des safres du Miocène âgés de 15 millions d'années (fin du Tertiaire).

VINIFICATION

Vinification traditionnelle. Fermentation en cuves inox à températures contrôlées pendant environ 12 jours.

ÉLEVAGE

Elevage en pièces de chêne pendant 8 à 10 mois.

CÉPAGES

Grenache 50%, Syrah 30%, Mourvèdre 20%

SERVICE

14-16°C

DÉGUSTATION

Au nez, les arômes de fruits noirs sont bien présents. En bouche, l'attaque est souple et soyeuses; les tanins sont bien fondus. La finale est marquée par les fruits et un bel équilibre.

ACCORDS GOURMANDS

Légumes rôtis au jus de truffe; entrecôte grillée au romarin.

PRESSE & RÉCOMPENSES



Or
Concours Général Agricole Paris Médaille d'or, 26/02/2024



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.

