Coup de Pompe, AOC Ventoux, Rosé, 2024

AOC Ventoux, Vallée du Rhône, France

PRÉSENTATION

Fans de la Grande Boucle et fondus de Petite Reine, ce vin est un local de l'étape qui donne un bon coup de manivelle aux amoureux du terroir et des repas entre copains ! Avec son caractère frais et fruité, ce Rosé est le parfait compagnon de vos repas d'été, grillades et apéros.

TERROIR

Au cœur d'un site classé "Réserve de la Biosphère" par l'UNESCO, nos vignes s'épanouissent sur des sols de safres et d'argile ocreuse.

À LA VIGNE

Récolte aux heures les plus fraîches de la matinée pour préserver la fraîcheur des arômes.

VINIFICATION

Vinification à froid pour préserver la fraîcheur des arômes. Élevage court en cuve inox thermo-régulées et mises en bouteille précoces pour capturer le croquant du fruit.

CÉPAGES

Grenache noir 79%, Cinsault 13%, Syrah 8%

SERVICE

10-12°C.

DÉGUSTATION

Nez flatteur et délicat sur le fruit. La bouche est fraîche. Un joli croquant de fruits frais fait de ce vin le compagnon de tout un repas, de l'apéritif au dessert.

ACCORDS GOURMANDS

Idéal à l'apéritif, avec une salade composée, des grillades, sur les viandes blanches et poissons

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.