



Sans Sulfites Ajoutés, AOC Côtes du Rhône, Rouge, 2022

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France

PRÉSENTATION

Issu d'une vinification dans le plus grand respect du raisin, depuis le travail de la vigne jusqu'au verre, Sans Sulfites est un vin au plus proche de la nature. Afin de préserver les qualités naturelles de nos baies et ainsi permettre au vin de s'exprimer librement, cette Cuvée a été réalisée sans sulfites ajoutés. Sans Sulfites vous propose de redécouvrir la nature des cépages de la Vallée du Rhône.

SITUATION

Dans l'optique de vins plus modernes et plus respectueux de la nature, nous avons choisi de suivre une démarche d'éco-conception de nos produits, notamment grâce à des bouteilles plus légères et composées à 80% de verre recyclé, de cartons éco-conçus et 100% naturel, d'étiquettes labellisées imprim'vert ainsi que des bouchons "SmartGreen" 100% biosourcées, recyclables et renouvelables.

TERROIR

Principalement issu de sols calcaires en surface et d'argile en profondeur, Sans Sulfites est issu de terroir sélectionné pour notre Côtes du Rhône.

À LA VIGNE

Notre vignoble est cultivé selon une charte environnementale rigoureuse qui respecte la nature et sa biodiversité. Chaque année nos vins sont analysés par un laboratoire indépendant pour atteindre 0% de résidus et privilégier un vin naturel.

VINIFICATION

Pour une pleine maîtrise de notre gamme de vins sans sulfites ajoutés nous avons mis un point d'honneur sur la maîtrise de la chaîne du froid pour préserver toute l'expression du fruit de chaque cépage. Les vendanges aux aurores et la régularisation par le froid des cuves sont donc de rigueur pour maintenir des températures de fermentations basses nous permettant d'obtenir des vins souples où le fruit n'est que fraîcheur.

CÉPAGES

Cinsault, Grenache noir, Syrah

Sans sulfites.

DÉGUSTATION

Ce vin est l'expression même du terroir de la Vallée du Rhône : des arômes de fruits noirs, une bouche charnue et de beaux tanins croquants.

ACCORDS GOURMANDS

Idéal sur une volaille grillée, des fromages affinés ou encore sur une terrine végétale aux noix. Pour préserver toute la qualité de ce vin, nous vous conseillons de le conserver à une température comprise entre 13 et 14°C.



Rhonéa
228 Route de Carpentras, 84190 Beaufort
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.

