



Rhonéa - Dom Venitia, Vin de France, Blanc, 2023

Vin de France, VSIG, 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

Sols calcaires en surface et argiles en profondeur.

VINIFICATION

Egrappage & foulage des baies. Légère macération pelliculaire de quelques heures. Pressurage. Les jus obtenus sont débourbés à froid. Fermentation à température régulée. Elevage sur lies fines pendant trois mois et embouteillage précoce au printemps pour préserver fraîcheur et arômes.

ÉLEVAGE

Elevage sur lies fines pendant trois mois et embouteillage précoce au printemps pour préserver fraîcheur et arômes.

CÉPAGES

Grenache blanc 55%, Muscat blanc à petits grains 30%, Vignier 15%

14 % VOL.

Contient des sulfites.

SERVICE

10-12°C.

DÉGUSTATION

Le nez est riche, aux délicates notes de fruits exotiques. La bouche est ample et suave, portée par une vivacité naturelle. Élégant & raffiné, c'est un vin blanc de caractère, à déguster dans les 3 ans.

