



Carte Blanche, Vin de France - 6% Rouge, 2023

Vin de France, VSIG, France

PRÉSENTATION

Nous avons imaginé un vin unique : issu des cépages emblématiques du Sud de la France, vinifié dans les règles de l'art puis distillé à basse température pour réduire l'alcool tout en préservant ses arômes. Découvrez notre vision plus légère du vin, sans compromis sur le goût !

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.

VINIFICATION

Après vinification classique de cépages à parfaite maturité, la désalcoolisation s'effectue en fin de fermentation par distillation à froid. Notre objectif est de préserver au maximum la couleur et la structure du vin.

CÉPAGES

Syrah, Merlot, Caladoc

Contient des sulfites.

SERVICE

Un vin à déguster bien rafraîchi (12-14°C) et à conserver 3 jours au frais après ouverture. A consommer dans l'année pour profiter au mieux de ses arômes fruités.

DÉGUSTATION

Belle robe rouge, arômes fruités au nez et bouche soyeuse aux notes de fruits rouges mûrs.

ACCORDS GOURMANDS

Tarte tatin aux tomates cerises confites et thym, brochettes de viande marinée, cake aux légumes d'été...



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.

