



Rhonéa - Prestige, AOC Rasteau, Rouge, 2022

AOC Rasteau, Vallée du Rhône, 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

Entre chaleur et sécheresse, les conditions climatiques ont encore été difficiles cette année. Mais grâce à une capacité d'adaptation assez exceptionnelle des vignes et un engagement fort de nos Artisans Vignerons et de nos équipes techniques, le millésime 2022 s'annonce très qualitatif.

SITUATION

Grenache & Syrah s'épanouissent sur des coteaux exposés sud, autour du village.

TERROIR

Terrasses argilo-calcaires recouvertes de galets roulés et de marnes bleues, à 200/250m d'altitude.

VINIFICATION

Vendange égrappée. Vinification en cépages séparés. Cuvaison longue (3 semaines). Pigeage réguliers. Pour élaborer l'assemblage final, nous sélectionnons uniquement les cuves à l'expression aromatique la plus complexe.

ÉLEVAGE

Les Syrahs sont partiellement élevées en barriques de 228l (bois neuf, 1 & 2 ans) pendant 12 mois.

CÉPAGES

Grenache noir 70%, Syrah 30%

SERVICE

14-16°C

DÉGUSTATION

Un vin racé, ample et de belle garde, aux arômes intenses et complexes.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Forbes

93/100

""A 70/30 Grenache/Syrah blend that represents a patchwork of grapes from different plots. Bright bouquet of tart young red fruit aromas including strawberries and red cherries, as well as some red licorice. Soft tannins and deft fruit flavors mid palate. ""

Forbes, 05/05/2024

