



Rhonéa - Légende des Toques, AOC Côtes du Rhône Rouge, 2023

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

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

Légère macération pré-fermentaire à froid pour conserver les arômes. Puis vinification privilégiant le fruit à température contrôlée (25°C). Remontages & délestages.

CÉPAGES

Grenache noir, Marselan, Syrah

Contient des sulfites.

SERVICE

16-18°C

DÉGUSTATION

Nez de fruits noirs frais (cassis, myrtilles). Bouche charnue, sur le fruit et les épices. Tanins souples pour un ensemble suave et gourmand.

