



Rhonéa - Légende des Toques, AOC Côtes du Rhône Rouge, 2024

AOC Côtes du Rhône, 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.

TERROIR

Sols calcaires en surface et argiles en profondeur

VINIFICATION

Récolte à pleine maturité. Légère macération pré-fermentaire à froid. Vinification privilégiant le fruit avec des températures de fermentation à 25°C et des remontages biquotidiens, en alternance avec des pigeages. Le vin est ensuite élevé 6 mois en cuves avant mise en bouteille.

CÉPAGES

Grenache noir 55%, Syrah 35%, Carignan 10%

Contient des sulfites.

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: inférieur à 2 g/l

SERVICE

12-14°C

DÉGUSTATION

Robe d'un rouge intense avec de jolis éclats violines. Au nez, de jolies notes de fruits noirs (mûres, cassis) et d'épices (poivres blancs et noirs, cannelle...). La bouche est dense avec des tanins charpentés mais fondus.

ACCORDS GOURMANDS

Volaille grillée, salade du Périgord, planche de charcuterie & fromages.

