



---

## Création Grand Vin - Éternité, AOC Vacqueyras, Rouge, 2012

AOC Vacqueyras, Vallée du Rhône, France

---

### PRÉSENTATION

ÉTERNITÉ est un vin divin, au sens propre du terme. Il se soustrait à l'emprise du temps et n'obéit à aucune règle rationnelle. Éternité incarne le travail rigoureux des hommes qui élèvent à la perfection ce que notre terroir nous offre de meilleur. Fleuron du Cru Vacqueyras, il est l'emblème des vins signés par nos artisans vignerons.

### À LA VIGNE

Un long travail de sélection parcellaire nous a permis de choisir les plus belles vignes de chaque cépage sur les meilleurs terroirs. La date de la récolte a été décidée après dégustation des baies afin de vous offrir tout le concentré et le fruit du raisin à maturité. La cueillette se fait à la main dans sa totalité.

### VINIFICATION

Les raisins foulés, égrappés sont fermentés en cuve inox. Un contrôle quotidien de la vinification vous garantit un vin d'une grande expression aromatique. Une macération longue nous permet d'extraire en douceur les tanins pour plus de volupté à la dégustation.

### ÉLEVAGE

Une maturation d'un an pour partie en cuve et pour autre partie en fût neuf permet aux arômes des différents cépages de se marier et d'exalter le meilleur d'eux même.

---

### CÉPAGES

Grenache noir, Syrah

14 % VOL.

### DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: 2 g/l

---

### SERVICE

Ce vin est à déguster dès maintenant mais peut aussi se garder jusqu'à 10 ans. A carafier une heure avant dégustation sur sa jeunesse et servir à température ambiante.

### DÉGUSTATION

Dés le nez, on découvre une explosion aromatique, des parfums de fruits noirs, myrtilles et d'épices soulignés par quelques notes de vanille. En bouche, c'est une découverte de l'harmonie entre le soyeux des premiers instants et le velouté des tanins apportant rondeur et ampleur. Une longue finale sur le fruit et la réglisse vous apporte une sensation d'éternité et de plénitude.

### ACCORDS GOURMANDS

Un grand vin qui se mariera avec une poêlée de ris de veau à l'huile d'olive, un rôti de boeuf lardé sur lit de morilles ou un coq au vin façon garrigue ou encore une brouillade de truffes.

### PRESSE & RÉCOMPENSES



92/100  
Vinous



90/100  
Wine Spectator



89+/100  
Wine Advocate



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.

