

NOS PARCELLAIRES



Rhonéa - Nos Parcellaires - La Ponche, AOC Vacqueyras, Rouge, 2021

AOC Vacqueyras, Vallée du Rhône, France

PRÉSENTATION

Vieilles vignes, singularités géologiques, exposition & altitudes spécifiques... Sur chaque appellation, l'excellence de notre savoir-faire s'exprime dans la sélection rigoureuse de parcelles particulières, une vinification soignée et un élevage précis pour des vins de garde, complexes et de caractère.

LE MILLÉSIME

Les aléas climatiques de l'année ont perturbé le travail de nos Artisans Vignerons. Gel, grêle & pluies n'ont pas épargné notre région. Ce millésime restera dans nos mémoires à la fois comme atypique et qualitativement très réussi, avec des volumes relativement faibles.

TERROIR

Sol argilo-limoneux friable sur le plateau des Garrigues (130m d'alt.). Les vignes y trouvent fraîcheur & minéraux essentiels à leur développement.

VINIFICATION

Vendanges du 18 au 24 sept. Vinification traditionnelle avec cuvaison longue (25j). Fermentation à température contrôlée (28/30°C) & remontages bi-quotidiens. Elevage de 30% de la cuvée pendant 12 mois en pièces de chêne.

CÉPAGES

Grenache 65%, Syrah 25%, Carignan 10%

Contient des sulfites.

SERVICE

14-16°C

DÉGUSTATION

Puissant, complexe, élégant. Notes de fruits mûrs & d'épices. Finale longue et ample.

ACCORDS GOURMANDS

Gigot d'agneau, fromages de caractère, plats à base d'aubergines ou de champignons...

PRESSE & RÉCOMPENSES

JEB DUNNUCK 89-91/100
Jeb Dunnuck

bettane + desseauve 92/100
""très élégamment construit, avec des tanins fins et un fruité expressif de baies rouges et noires. Équilibré et élégant, il s'impose comme l'un des plus beaux vins jamais produits par la cave.""
Bettane & Desseauve, Guide Bettane et Desseauve des vins de France, 05/09/2025



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.

