



V.I.V.R.E 100% Marselan, Vin de France, Rouge, 2024

Vin de France, VSIG, France

PRÉSENTATION

V.I.V.R.E : Vignerons Investis dans une Viticulture Respectueuse de son Environnement. Nous, Artisans Vignerons depuis 3 à 4 générations, avons choisi de résumer dans ces 5 lettres toute la philosophie Rhonéa : Un engagement collectif de longue date envers une viticulture durable mais aussi des pratiques vertueuses à tous les niveaux de notre structure, pour protéger nos terroirs et assurer la pérennité de notre activité.

LE MILLÉSIME

L'année aura été particulièrement capricieuse d'un point de vue météorologique. Entre pression des maladies au printemps, sécheresse estivale impactant les rendements et des pluies importantes en septembre, nous avons relevé des défis majeurs. Malgré tout, la très belle qualité des vins obtenus témoigne de la discipline, de la réactivité et du savoir-faire de nos Artisans Vignerons et de nos équipes Chai.

VINIFICATION

Le Marselan se caractérise par ses très petites baies. Une fois les raisins pressés, on a peu de jus et beaucoup de matière solide (pépins, peau des raisins...). Tout le savoir-faire de nos oenologues consiste à ne pas sur-extraire et risquer de développer des arômes amers ou herbacés. Ils procèdent donc à une macération très longue (environ 30j), tout en douceur, complétée par un élevage en amphore pour 2/3 de la cuvée pendant environ 3 mois pour apporter de la rondeur à l'ensemble.

CÉPAGE

Marselan 100%

Contient des sulfites.

SERVICE

14-16°C

ACCORDS GOURMANDS

Brochettes d'agneau aux herbes de Provence, côte de porc à la moutarde ancienne, galette de lentilles corail aux épices douces, tarte fine aux oignons rouges caramélisés accompagnée de chèvre.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Médaille d'Or
ANIVIN

