Les Pierres du Vallat, AOC Gigondas, Rouge, 2019

AOC Gigondas, Vallée du Rhône, France

"Des vins qui se conjuguent à toutes les tables", telle est la promesse de notre gamme signature Rhonéa.

PRÉSENTATION

A l'image de la cuisine, nous sélectionnons minutieusement terroirs & cépages pour exprimer au mieux les saveurs originelles de chaque appellation dans un style fruité, expressif et aux tanins soyeux. Chaque cuvée est appréciable dès sa mise en bouteille. L'assemblage final est réalisé avec des Chefs disciples d'Escoffier, pour que chaque vin soit associé, dès sa naissance, à l'univers de la gastronomie.

SITUATION

Âge moyen des Vignes : 60 ans.
Altitude du Vignoble : 400 mètres.

TERROIR

Lové au Coeur des Dentelles de Montmirail dans le quartier du Grand Montmirail nos vignes poussent sur des terrains escarpés où l'on retrouve un sol d'argiles profondes, de calcaires et de grès.

VINIFICATION

Sélection parcellaire sur 3 propriétés, variétés de Grenaches au profils concentrés et complexes.
Remontages en début de fermentation pour extraire la richesse du fruit, avant la transformation du sucre en alcool. Cuvaison longue jusqu'à 4 semaines à des températures entre 27 et 30°C.

ÉLEVAGE

L'élevage s'effectue à 40% en cuves béton et 60% en demi-muids de 400l et foudres pendant 12 mois.

CÉPAGES

Grenache noir, Syrah, Mourvèdre

14 % VOL.

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 100 hL
Sucre résiduel: inferieur à 2 g/l

SERVICE

Servir entre 16 et 18°C. Dégustation conseillé dans les 5 ans.

DÉGUSTATION

Sa couleur carmin préfigure déjà une certaine aristocratie. Un nez de confiture fraîche, de délicates notes empyreumatiques, de pot-pourri de fleurs, d'encens, laissent à penser que le choc gustatif promet d'être mémorable. Et l'on n'est pas déçu... Torréfaction de fèves de cacao, fraises confiturées, fleurs fanées, le vin évoque la Côte de Nuits. La générosité en plus. La bouche est soyeuse et caressante comme un pinot, mais les fruits, tellement mûrs, ne peuvent être originaires que du sud. Carafez-le une bonne heure, puis servez-le autour de 16 degrés.

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.

8DZYPF

ACCORDS GOURMANDS

On l'accordera avec une joue de boeuf marinée, puis mijotée des jours entiers sera magnifique, d'autant plus avec quelques cèpes et zestes d'oranges. Des jambons de grande origine, Pata Negra ou Gascon, seront des mets adaptés eux aussi. Pour les végans : magret de seitan sauce balsamique et fondue de pommes, pour la concentration, la douceur, la fraîcheur aussi !

PRESSE & RÉCOMPENSES

JEB DUNNUCK

91/100

"The 2019 Gigondas Les Pierres Du Vallat is more modern styled and has some subtle background oak as well as notes of blue fruits, peppery herbs, and violets. Medium-bodied on the palate, it's wonderfully textured and has silky tannins and a great finish."

Jeb Dunnuck

Antonio Galloni vinous explore all things wine

91/100

"Dark, bright-rimmed ruby. Ripe red/blue fruit and floral aromas are sharpened by smoky mineral and spice flourishes. Juicy and broad on the palate, offering appealingly sweet, smoke and spice-tinged cherry and boysenberry flavors, tightening up on the black half."

Vinous

WINE ENTHUSIAST MAGAZINE

91/100

Wine Enthusiast

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.