Rhonéa - Les Pierres du Vallat, AOC Gigondas, Rouge, 2020

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

Parcelles situées au coeur des Dentelles de Montmirail, dans le quartier du Grand Montmirail.

VINIFICATION

Remontages en début de fermentation pour extraire la richesse du fruit. Cuvaison longue jusqu'à 4 semaines à température contrôlée (27-30°C).

ÉLEVAGE

60% de l'assemblage final est élevé pendant 12 mois en demi-muids de 400l et foudres.

CÉPAGES

Grenache noir, Mourvèdre, Syrah

14 % VOL.

DONNÉES TECHNIQUES

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

SERVICE

Entre 16 & 18°C. A carafer avant dégustation.

DÉGUSTATION

Palette aromatique riche et complexe sur les fruits et les épices. Les sols calcaires apportent distinction et fraîcheur finale. Un vin racé et de longue garde.

ACCORDS GOURMANDS

Joue de boeuf marinée, Pata Negra, magret de seitan sauce balsamique

DÉVELOPPEMENT DURABLE VIGNERONS ENGAGÉS Charte Qualité

AGRICULTURE CONVENTIONNELLE

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.

8P137F

PRESSE & RÉCOMPENSES

91/100
"Brilliant ruby-red. A spicy top note complements vibrant aromas of juicy red fruits and candied flowers. It offers lively, sharply focused cherry and raspberry flavors that slowly deepen with aeration. Shows firm tension on the persistent finish, which is framed by gentle, well-integrated tannins."
Vinous

90-92/100
"The 2020 Gigondas Les Pierres Du Vallat shows some oaky nuances as well as classic red and black fruits, Provençal garrigue, and meaty, potroast-like nuances. It's medium-bodied and well0made, and I suspect it will be an outstanding wine. I think it's the gem in the lineup from Rhonéa."
Jeb Dunnuck, Jeb Dunnuck

90/100
"A deep and richly perfumed blend that immediately greets the nose with plenty of dark plums wrapped in garrigue, tobacco leaf, rose, violets, fresh mint and sandalwood. Enjoyable now."
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.

8P137F