



Rhonéa - Les Pierres du Vallat, Gigondas, Rouge, 2021

AOC Gigondas, Vallée du Rhône, France

PRÉSENTATION

Rhonéa, comme son nom l'indique, c'est la valeur sûre des vins de la Vallée du Rhône. Depuis 1925, nos Artisans Vignerons & nos œnologues s'engagent à vous livrer le meilleur de nos vignes pour que vous dégustiez plus qu'un vin : la qualité et l'authenticité de nos terroirs.

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

Les vignes - âge moyen 60 ans - s'épanouissent sur des parcelles situées au cœur des Dentelles de Montmirail, dans le quartier du Grand Montmirail, à près de 400m d'alt.

VINIFICATION

Récolte manuelle à maturité optimale. Les raisins sont éraflés et pressés. Cuvaïson longue (4 semaines) à température contrôlée (27-30°C) et remontages en début de fermentation pour extraire la richesse du fruit.

ÉLEVAGE

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

CÉPAGES

Grenache, Syrah, Mourvèdre

14 % VOL.

Contient des sulfites.

SERVICE

14-16°C

ACCORDS GOURMANDS

Joue de boeuf marinée, Pata Negra, gigot de 7h...

PRESSE & RÉCOMPENSES

Jancis Robinson
JancisRobinson.com

15/20

"Nez de cassis, de violette et de garrigue. Bouche assez épicée avec des tannins fermes[...]. Concentration de fruits sauvages sombres."

Jancis Robinson

JEB DUNNUCK

90/100

Jeb Dunnuck



Wine Spectator

90/100
Wine Spectator

