



## Rhonéa - Passe Colline, AOC Ventoux, Rouge, 2024

AOC Ventoux, Vallée du Rhône, France

### PRÉSENTATION

RHONÉA, comme son nom l'indique, 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

2023 a été une année pleine de contraste : températures chaudes fin décembre, début janvier laissant craindre un débourrement précoce ; un retour à la normale jusqu'à février avec un temps assez frais ; une sécheresse persistante avec un Mistral bien présent puis des pluies régulières jusqu'à fin juin. Grâce à une vigilance constante dans les vignes, les baies étaient saines et bien mûres au démarrage des vendanges, laissant augurer d'un des plus jolis millésimes de ces 10 dernières années.

### TERROIR

Collines sableuses et légères, coteaux de Safrès, mélange de sédiments grés-sableux et terrasses d'éboulis anciens

### VINIFICATION

Délestage quotidien avec refroidissement des moûts. Cuvaïson courte de 8 jours pour conserver des tanins fins.

### ÉLEVAGE

Elevage court en cuves visant à respecter le fruit.

### SERVICE

12-14°C

### DÉGUSTATION

Couleur intense de cerise fraîche. Nez de framboise et mûre, notes de ronces et de poivre. La bouche est franche, sur les fruits mûrs. Les tanins sont bien fondus.

### ACCORDS GOURMANDS

Rumsteack aux carottes fondantes, tartare de boeuf aux câpres, burger de soja...

