



Rhonéa - Légende des Toques, AOC Côtes du Rhône, Blanc, 2022

AOC Côtes du Rhône, 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.

TERROIR

Sols calcaires en surface et argiles en profondeur.

VINIFICATION

Egrappage & foulage des baies. Légère macération pelliculaire de quelques heures. Pressurage. Les jus obtenus sont débourbés à froid. Fermentation à température régulée (17°C).

ÉLEVAGE

Elevage sur lies fines pendant trois mois et embouteillage précoce au printemps.

CÉPAGES

Grenache blanc, Viognier, Marsanne

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: inférieur à 2 g/l

13.5 % VOL.

SERVICE

10-12°C.

DÉGUSTATION

Nez expressif de fleurs printanières : acacia, aubépines. Bouche ample & concentrée. Un vin gourmand et suave.

ACCORDS GOURMANDS

Volaille à la crème, accras de morue, samoussas, nems, curry de légumes...



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.

