



Château des Hautes Ribes, Vacqueyras, Rouge 2022

AOC Vacqueyras, Vallée du Rhône, France

PRÉSENTATION

Le Château des Hautes Ribes se dresse en plein cœur du vignoble de Vacqueyras sur les hautes garrigues. Le domaine, dont l'origine remonte à 1830, est entouré de 30 hectares de vignes. Au pied des Dentelles de Montmirail, la vigne cultivée avec passion par la famille Claudel, donne un vin d'une grande générosité et d'une richesse aromatique incomparable.

TERROIR

Plateau des garrigues de Vacqueyras, un terroir caillouteux et argilo-calcaire.

VINIFICATION

Récolte à pleine maturité. Macération pré-fermentaire à froid pendant 3 à 5 jours. Maîtrise des températures de fermentation entre 25 et 27°C pour une cuvaison longue entre 15 et 20 jours qui développe structure tannique et arômes intenses.

CÉPAGES

Grenache noir 60%, Syrah 30%, Cinsault 10%

15,5 % VOL.

Contient des sulfites.

SERVICE

16-18°C

DÉGUSTATION

Petits fruits rouges bien mûrs, garrigue (thym, romarin)... La bouche est onctueuse, riche sans être lourde. La finale est longue et très aromatique.

ACCORDS GOURMANDS

Côtes de veau, agneau de 7h, moussaka végétarienne, risotto de cèpes...



Rhonea
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.

