

Pierre du Diable

La Pierre du Diable Rosé, AOC Ventoux, Rosé, 2024
AOC Ventoux, Vallée du Rhône, France



PRÉSENTATION

Ce rosé aux arômes diaboliquement craquants de petits fruits rouges raconte la légende d'un rocher qui fût jeté autrefois par le Diable qui voulait détruire une chapelle près de Carpentras. Stoppée par une intervention divine, la pierre demeure immobile mais marquée à tout jamais par les griffes du diable, au-dessus de la chapelle !

LE MILLÉSIME

L'année aura été particulièrement capricieuse d'un point de vue météorologique. Entre pression des maladies au printemps, sécheresse estivale impactant les rendements et des pluies importantes en septembre, nos partenaires vignerons ont du faire face à des défis majeurs. Leur savoir-faire et leur réactivité a permis de récolter des raisins de très belle qualité, présages d'un grand millésime en Vallée du Rhône.

TERROIR

La Pierre du Diable s'enracine sur 3 types de sols différents qui lui donnent un caractère unique et suave : des collines sableuses et légères, des coteaux de Safres, mélange de sédiments grésosableux, et des terrasses d'éboulis anciens très propices à la culture de la vigne.

VINIFICATION

Vinification à froid pour préserver la fraîcheur des arômes. Élevage court en cuve inox thermo-régulées et mises en bouteille précoces pour capturer le croquant du fruit.

CÉPAGES

Grenache noir, Cinsault, Syrah

SERVICE

A déguster dans sa jeunesse.

DÉGUSTATION

Le nez, à dominante fruitée, est tout en élégance et finesse. La bouche est gourmande et rafraîchissante. Une belle invitation à la dégustation.

ACCORDS GOURMANDS

Ce Ventoux sera idéal à l'apéritif, avec une salade sur des grillades, sur les viandes blanches et poissons.



Rhonea
228 Route de Carpentras, 84190 Beumes 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.

