



Château des Hautes Ribes, Vacqueyras, Rouge 2023

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, donne aujourd'hui un vin rare, d'une grande générosité et d'une richesse aromatique incomparable.

TERROIR

Ce Domaine prend racine sur le plateau des Garrigues de Vacqueyras, un terroir caillouteux et argilo-calcaire.

VINIFICATION

Récolte à température optimale. Macération pré-fermentaire à froid pendant 3 à 5 jours. Température de fermentation maîtrisée entre 25 et 27°C pour une cuvaison longue entre 15 et 20 jours, qui donne un grain de tanins remarquable.

CÉPAGES

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

15,5 % VOL.

Contient des sulfites.

SERVICE

14-16°C

DÉGUSTATION

Au nez, une palette aromatique riche offre des notes prononcées de fruits noirs bien mûrs et d'épices. En bouche c'est un vin élégant, très harmonieux.

ACCORDS GOURMANDS

Pavé de boeuf en croûte, côtes de veau, tarte à la tomate ou chèvre à l'huile d'olive et au thym.



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.

