



Rhonéa - La Croisée des Chemins, Côtes du Rhône Villages, Rouge, 2023

AOC Côtes du Rhône Villages, Vallée du Rhône, France

PRÉSENTATION

Rhonéa, comme son nom l'indique, c'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

Sables du Miocène et cailloutis des Dentelles de Montmirail pour un équilibre parfait entre fraîcheur, rondeur et structure.

VINIFICATION

Vendanges aux heures les plus fraîches. Vinification traditionnelle.

CÉPAGES

Grenache, Syrah, Cinsault

Contient des sulfites.

SERVICE

14-16°C

DÉGUSTATION

Le nez est sur les notes de cassis et de petits fruits rouges croquants. La bouche est ample avec des tanins fondus. L'ensemble est équilibré et gourmand.

ACCORDS GOURMANDS

Grillades, petits farcis, pizzas, planches de charcuterie & fromages...

