



Rhonéa - Cuvée du Marot, AOC Côtes du Rhône Villages Visan, Rouge, 2022

AOC Côtes du Rhône Villages Visan, Vallée du Rhône, France

PRÉSENTATION

RHONÉA, comme son nom l'indique, 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

Entre chaleur et sécheresse, les conditions climatiques ont encore été difficiles cette année. Mais grâce à une capacité d'adaptation assez exceptionnelle des vignes et un engagement fort de nos Artisans Vignerons et de nos équipes techniques, le millésime 2022 s'annonce très qualitatif.

TERROIR

Ce vin est élaboré à partir de sols calcaires très caillouteux en surface. Les coteaux exposés plein sud profitent d'un bel ensoleillement.

À LA VIGNE

Issus de vieilles vignes vendangées à la main. Taille courte en gobelet libre ou gobelet palissé pour le Grenache et Cordon de Royat pour la Syrah.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle en petites cuves béton avec maîtrise des températures (28 à 30° C pendant la fermentation). Cuvaision longue de 15 à 20 jours.

CÉPAGES

Grenache noir 55%, Syrah 37%, Carignan 8%

13.5 % VOL.

Contient des sulfites.

SERVICE

16-18°C

DÉGUSTATION

Belle notes d'épices, de cassis et de violette. En bouche, un vin rond, bien structuré, avec des tanins très fins.

ACCORDS GOURMANDS

Viandes rouges grillées, grillades, tians de légumes épicés.

