



Rhonéa - Passe Colline, AOC Ventoux, Rosé

AOC Ventoux, Vallée du Rhône, France

Rhonéa, comme son nom l'indique, est la valeur sûre des vins de la Vallée du Rhône.

PRÉSENTATION

Depuis 1925, nos Artisans Vignerons & nos oenologues 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.

TERROIR

Collines sableuses et légères, coteaux de safres, mélange de sédiments grésos-sableux, et de terrasses d'éboulis anciens

VINIFICATION

Les Ventoux de nos artisans-vignerons sont vinifiés pour garder leur fruité original. Ainsi, lorsque l'on déguste les baies avant la maturité, celles-ci sont toujours très parfumées, d'un parfum fruité envoiçant. Pour ce faire, notre oenologue utilise l'équipement frigorifique très performant de la Cave afin de vinifier la vendange à des températures de 15-16°C. Naturellement équilibrée et fruitée, la vinification révèle en douceur les arômes du fruit.

ÉLEVAGE

Élevage en cuve inox thermorégulées, mise en bouteille précoce.

CÉPAGES

Grenache 70%, Cinsault 20%, Syrah 10%

SERVICE

12-14°C

DÉGUSTATION

Robe délicate de pétale de rose. Notes de petits fruits rouges frais : groseille, framboise juteuse. Une longue finale sur des arômes de pomelo, vive et aérienne.

ACCORDS GOURMANDS

Tomate-mozzarella, poivrons rouges marinés, grillades, gravlax de saumon, carpaccio de boeuf

PRESSE & RÉCOMPENSES



Argent

Concours des vins AOC Ventoux Argent 2023

"La bouche plaît d'emblée par son équilibre et son jus. Fraîcheur intense. La longueur nous surprend, elle n'en finit pas, nous parlant de fruits sans discontinuer."

Marc Van Hellemont, Les 5 du Vin





89/100

"Fresh and balanced, this fleshy rosé delivers notes of pressed cherries, peach, citrus pith, white tea and fresh herbs.
Drink now."

Wine Enthusiast

