



Rhonéa - Notre Dame des Vignes, AOC Côtes du Rhône Villages Visan, Rosé, 2022

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

"Des vins qui se conjuguent à toutes les tables", telle est la promesse de notre gamme signature Rhonéa.

PRÉSENTATION

A l'image de la cuisine, nous sélectionnons minutieusement terroirs & cépages pour exprimer au mieux les saveurs originelles de chaque appellation dans un style fruité, expressif et aux tanins soyeux.

Chaque cuvée est appréciable dès sa mise en bouteille. L'assemblage final est réalisé avec des Chefs disciples d'Escoffier, pour que chaque vin soit associé, dès sa naissance, à l'univers de la gastronomie.

SITUATION

Climat méditerranéen avec des étés chauds et secs mais aussi largement influencé par un climat continental, dont le Mistral en est un acteur majeur.

TERROIR

Situé à 300 mètres d'altitude, il est composé d'un sol caillouteux datant du Miocène associés à des marnes sableuses dont l'origine remonte au Pliocène.

À LA VIGNE

Vignoble en coteaux âgé d'une trentaine d'année composé de Grenache et de Syrah qui s'enracinent au Sud-Est du village de Visan sur les quartiers des Bourdeaux et de Lacoste.

Rendement : 30-35 hl/an

VINIFICATION

Vinification traditionnelle par pressurage direct. Maitrise des températures entre 14° et 17°C. avec un remontage à l'abri de l'air

ÉLEVAGE

Elevage en cuve béton

CÉPAGES

Syrah, Grenache

DÉGUSTATION

Belle robe rose pale légère, avec un nez élégant et frais. La bouche révèle des arômes léger et de très belles notes d'agrumes.

ACCORDS GOURMANDS

Servir frais à l'apéritif, ou sur des salades composées, des poissons grillés ou des viandes blanche.

