



Rhonéa - Passe Colline, AOC Ventoux, Rouge, 2023

AOC Ventoux, 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

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

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

VINIFICATION

Délestage quotidien avec refroidissement des moûts. Cuvaison courte de 8 jours pour conserver des tanins fins.

ÉLEVAGE

Elevage court en cuves visant à respecter le fruit.

CÉPAGES

Grenache noir 50%, Syrah 35%, Carignan 15%

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: inférieur à 2 g/l

SERVICE

16-18°C

DÉGUSTATION

Couleur intense de cerise fraîche. Nez de framboise et mûre, notes de ronces et de poivre. La bouche est franche, sur les fruits mûrs. Les tanins sont bien fondus.

ACCORDS GOURMANDS

Rumsteack aux carottes fondantes, tartare de boeuf aux câpres, burger de soja...

