



Rhonéa - Passe Colline, AOC Ventoux, Rosé, 2023

AOC Ventoux, 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 débournement 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, laissant augurer d'un des plus jolis millésimes de ces 10 dernières années.

TERROIR

Parcelles situées sur des collines sableuses & des coteaux de safres

VINIFICATION

Les raisins sont récoltés aux heures les plus fraîches de la journée. Les raisins arrivent en cave et sont maintenus au froid (15-16°C) pour préserver au mieux les qualités des baies. La vinification, par pressurage direct, révèle en douceur tous les arômes du fruit.

CÉPAGES

Grenache 70%, Carignan 15%, Cinsault 15%

12,5 % VOL.

Contient des sulfites.

SERVICE

12-14°C

DÉGUSTATION

Robe délicate de pétale de rose. Notes de petits fruits rouges frais : groseille, framboise. Finale sur les arômes d'agrumes, vive et aérienne.

ACCORDS GOURMANDS

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

