Rhonéa - Prestige, Rasteau, Rouge, 2020

AOC Rasteau, 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

2020 est un millésime assez précoce avec de belles maturités et des raisins très sains. Après les précipitations importantes de l'automne, la réserve en eau des sols s'est bien reconstituée. L'été sec a permis une bonne concentration des baies et les petites pluies de début septembre ont assuré une récolte à maturité optimale.

TERROIR

Terrasses argilo-calcaires recouvertes de galets roulés et de marnes bleues, à 200/250m d'altitude exposées Sud.

VINIFICATION

Récolte à maturité optimale. Vendange égrappée. Vinification en cépages séparés. Cuvaison longue (3 semaines). Pigeage réguliers.

ÉLEVAGE

Les Syrahs sont élevées en barriques de 228l pendant 12 mois ((bois neuf, 1 & 2 ans).

CÉPAGES

Grenache noir 55%, Syrah 30%, Mourvèdre 15%

15 % VOL.

Contient des sulfites.

SERVICE

16-18°C

DÉGUSTATION

Un vin racé, ample et de belle garde, aux arômes intenses et complexes.

Rhonéa
228 Route de Carpentras, 84190 Beaumes de Venise
Tel. 04 90 12 41 00 - contact@rhonea.fr
www.rhonea.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

C1YV2F