



Rhonéa - Prestige, AOC Rasteau, Rouge, 2020

AOC Rasteau, Vallée du Rhône, France

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

PRÉSENTATION

À 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

Grenache, Syrah et Mourvèdre s'épanouissent sur des coteaux exposés sud, autour du village.

TERROIR

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

VINIFICATION

Vendange égrappée. Vinification en cépages séparés. Cuvaison longue (3 semaines). Pigeage réguliers. Pour élaborer l'assemblage final, nous sélectionnons uniquement les cuves à l'expression aromatique la plus complexe.

ÉLEVAGE

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

CÉPAGES

Grenache noir, Syrah, Mourvèdre

SERVICE

16°C

DÉGUSTATION

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

