



Les Artistes - 11.5% - AOC Côtes du Rhône, Rouge, 2022

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France

Un Côtes du Rhône tout en fruit et en gourmandise, dont le maître mot est le partage entre amis ou en famille, autour de bons produits et qui affiche un "petit" degré de 11,5% !

PRÉSENTATION

Un Côtes du Rhône tout en fruit, en gourmandise et en légèreté avec son "petit" degré de 11,5. Son maître mot ? Le partage entre amis ou en famille, autour d'un bon saucisson de Corse ou d'un camembert de Normandie, au pied de la Tour Eiffel ou les pieds dans l'eau... !

LE MILLÉSIME

Floraison parfaite, pas de pression de maladies, peu de gel... les conditions étaient réunies pour un grand millésime au début de l'été. Les fortes chaleurs sont arrivées et il fallu tenir bon jusqu'aux vendanges. Pour une fois, nos vignerons ont limité l'écimage pour protéger les grappes du soleil. En juillet puis en août, quelques pluies ont heureusement permis de regonfler les raisins qui ont fini de mûrir tranquillement jusqu'aux premiers coups de sécateurs.

TERROIR

Sol de galets roulés & calcaires sur coteaux exposés Sud-Est.

VINIFICATION

Après une vinification traditionnelle où notre Maître de Chai recherche la plus belle expression du fruit, il procède à une légère désalcoolisation des jus (2 degrés) par évaporation à froid. Cette technique permet de conserver toutes les qualités du vin initial car elle n'utilise aucun élément extérieur.

CÉPAGES

Grenache 60%, Syrah 20%, Mourvèdre 20%

11.5 % VOL.

Contient des sulfites.

SERVICE

14-16°C

DÉGUSTATION

Le fruit domine, au nez et en bouche. C'est un vin que l'on a plaisir à déguster de l'apéritif au repas et son degré peu élevé le rend encore plus séduisant !

ACCORDS GOURMANDS

Tapas, pizza, carpaccio, planches de fromages & charcuterie, plancha de légumes grillés...



Rhonea
228 Route de Carpentras, 84190 Beaufort 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.

