



Rhonéa - Nos Terroirs Bio, AOC Côtes du Rhône Villages Visan, Rouge, 2023

AOC Côtes du Rhône Villages Visan, Vallée du Rhône, France

PRÉSENTATION

Issus de terroirs rigoureusement sélectionnés, nos vins biologiques font l'objet du rigoureux savoir-faire des artisans-vignerons de Rhonéa. Notre engagement pour l'environnement est certifié dans cette gamme par son label AB mais il se caractérise également par une démarche environnementale globale à travers une politique de développement durable comme la préservation de la biodiversité dans le vignoble, la protection des ressources naturelles, l'éco-conception des packagings, ou encore la protection du patrimoine local.

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.

SITUATION

Dans l'optique de vins plus modernes et plus respectueux de la nature, nous avons choisi de suivre une démarche d'éco-conception de nos produits, notamment grâce à des bouteilles plus légères et composées à 80% de verre recyclé, de cartons éco-conçus et 100% naturel, d'étiquettes labellisées imprim'vert ainsi que des bouchons "SmartGreen" 100% biosourcées, recyclables et renouvelables.

TERROIR

Le Terroir de Visan est soumis au mistral et au soleil favorable à l'obtention d'une grande variété de vins fruités et tanniques. Le sol argilo-calcaire riche en galets sur les coteaux exposés plein sud, confère à cette cuvée un profil aromatique et puissant. Les vignes plantées majoritairement en coteaux sont travaillées dans le plus grand respect de l'environnement.

À LA VIGNE

Riche de notre engagement et savoir-faire dans l'agriculture biologique depuis plus de 15 ans, nos artisans vignerons vous proposent une sélection de terroirs respectant à la fois la typicité des sols et leur biodiversité.

VINIFICATION

Les vignes sont cultivées avec des produits d'origine naturelle. Ce processus biologique nous permet d'obtenir des raisins sains et goûteux. A l'approche des vendanges, les raisins sont dégustés tous les jours et ramassés à parfaite maturation pour exprimer le meilleur du terroir. Pendant la vinification, notre œnologue déguste les vins quotidiennement. Les remontages et la température sont ajustés en fonction de l'évolution de la fermentation.

ÉLEVAGE

En cave, le vin est élevé patiemment pendant plusieurs mois pour préserver son caractère intense.



CÉPAGES

Grenache, Syrah

DÉGUSTATION

D'une belle robe violacée, le nez est floral sur des notes de violette avec une pointe minérale. La bouche est puissante, maîtrisée. Cette cuvée tannique est harmonieuse et la finale est fruitée et épicée.

ACCORDS GOURMANDS

A déguster entre 16°C et 18°C sur une pièce de bœuf grillée ou plus surprenant sur un dessert au chocolat.

