



Rhonéa - La Croisée des Chemins, Côtes du Rhône Villages, Rouge, 2022

AOC Côtes du Rhône Villages, Vallée du Rhône, France

PRÉSENTATION

Rhonéa, comme son nom l'indique, est la valeur sûre des appellations de la Vallée du Rhône. Depuis 1925, nos Artisans Vignerons & nos oenologues 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

Entre chaleur et sécheresse, les conditions climatiques ont encore été difficiles cette année. Mais grâce à une capacité d'adaptation assez exceptionnelle des vignes et un engagement fort de nos Artisans Vignerons et de nos équipes techniques, le millésime 2022 s'annonce très qualitatif.

TERROIR

Sables du Miocène et cailloutis des Dentelles de Montmirail pour un équilibre parfait entre fraîcheur, rondeur et structure.

VINIFICATION

Vendanges aux heures les plus fraîches. Vinification traditionnelle.

CÉPAGES

Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre

Contient des sulfites.

SERVICE

14-16°C

DÉGUSTATION

Le nez est sur les notes de cassis et de petits fruits rouges croquants. La bouche est ample avec des tanins fondus. L'ensemble est équilibré et gourmand.

ACCORDS GOURMANDS

Grillades, petits farcis, pizzas, planches de charcuterie & fromages...

PRESSE & RÉCOMPENSES



Or
Concours Bettane&Desseuve Prix Plaisir 2024 Or

JAMESUCKLING.COM

90/100

"Loads of strawberries, cherries, frozen raspberries and sweet spices. Medium body with fine tannins. Fresh and crunchy with a succulent core of mixed berries at the center and a flavorful finish."
James Suckling

