



Rhonéa - Prestige, Rasteau, Rouge, 2021

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

Les aléas climatiques de l'année ont perturbé le travail de nos Artisans Vignerons. Gel, grêle & pluies n'ont pas épargné notre région. Ce millésime restera dans nos mémoires à la fois comme atypique et qualitativement très réussi, avec des volumes relativement faibles.

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. Cuvaïson 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 55%, Syrah 30%, Mourvèdre 15%

14.5 % 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.

