

Pierre du Diable

La Pierre du Diable Rouge, AOC Ventoux, Rouge, 2023
AOC Ventoux, Vallée du Rhône, France

Riche d'un passé de plus de 2000 ans, la Vallée du Rhône a forgé son histoire autour de mythes et légendes. Celle de la Pierre du Diable date du 9ème siècle et trouve ses origines près de Carpentras, une des communes de l'AOP Ventoux

PRÉSENTATION

La légende raconte qu'un rocher fut poussé du sommet par le Diable pour détruire l'édifice érigé par Charlemagne et dédié à la Vierge. Stoppée dans sa course par l'intervention de Marie, la Pierre, désormais immobile, surplombe toujours la chapelle.

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.

TERROIR

Les vignes s'épanouissent sur 3 types de sols complémentaires : collines sableuses et légères, coteaux de Sables, terrasses d'éboulis anciens

VINIFICATION

Délestage quotidien avec refroidissement des moûts. Cuvaïson courte de 8 jours pour conserver le croquant du fruit et des tanins souples.

CÉPAGES

Grenache noir, Syrah, Carignan

Contient des sulfites.

SERVICE

12°-14°C.

DÉGUSTATION

Le nez est fin, à dominante fruitée. La bouche est souple, le grain de tanin très délicat. L'ensemble est rond et gourmand.

ACCORDS GOURMANDS

Ce Ventoux sera idéal sur des grillades, des côtes de porc, une salade et des fromages de chèvre.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Concours des vins AOC Ventoux Or 2023



Rhonéa
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.

