



Rhonéa - Roque Colombe, AOC Châteauneuf-du-Pape, Blanc, 2023

AOC Châteauneuf-du-Pape, Vallée du Rhône, France

PRÉSENTATION

RHONÉA, comme son nom l'indique, 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

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

Sables sur galets roulés.

À LA VIGNE

Vendanges manuelles à maturité optimale en caissettes pour préserver les baies.

VINIFICATION

Après pressurage pneumatique et débouillage à froid, les fermentations durent 8 à 10 jours à basse température.

CÉPAGES

Grenache blanc, Roussanne, Picardan

Contient des sulfites.

SERVICE

10-12°C

DÉGUSTATION

Nez délicatement floral, miellé, sur les fruits légèrement confits. Notes d'épices douces. Bouche fraîche et ample à la fois, sur les arômes de fleurs blanches. Très longue finale.

ACCORDS GOURMANDS

Ris de veau à la crème, volaille aux morilles, pâtes aux truffes, loup en croûte de sel, blanquette de seitan



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.

