



Sans Sulfites Ajoutés, AOC Ventoux, Rouge, 2022

AOC Ventoux, Vallée du Rhône, France

PRÉSENTATION

Issues d'une vinification dans le plus grand respect du raisin, depuis le travail de la vigne jusqu'au verre, nos cuvées Sans Sulfites sont des vins au plus proche de la nature. Après un minimum d'intervention dans les vignes, la vinification se fait sans sulfites ajoutés pour laisser s'exprimer toute la pureté du fruit.

SITUATION

Dans l'optique de vins 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 de bouchon "SmartGreen" 100% biosourcées, recyclables et renouvelables.

TERROIR

Principalement issu des plateaux au pied du Massif des Dentelles de Montmirail, Sans Sulfites est issu de nos différents terroirs aux sols sableux, de safres et grés-sableux.

À LA VIGNE

Notre vignoble est cultivé selon une charte environnementale rigoureuse qui respecte la nature et sa biodiversité. Chaque année nos vins sont analysés par un laboratoire indépendant pour atteindre 0% de résidus et privilégier un vin naturel.

VINIFICATION

Pour une pleine maîtrise de notre gamme de vins sans sulfites ajoutés nous avons mis un point d'honneur sur la maîtrise de la chaîne du froid pour préserver toute l'expression du fruit de chaque cépage. Les vendanges aux aurores et la régulation par le froid des cuves sont donc de rigueur pour maintenir des températures de fermentations basses nous permettant d'obtenir des vins souples où le fruit n'est que fraîcheur.

CÉPAGES

Grenache noir, Syrah

Sans sulfites.

SERVICE

Pour profiter pleinement de tous ses arômes de fruits, nous vous invitons à le consommer dans sa jeunesse.

DÉGUSTATION

Le nez évoque des arômes de fruits rouges et d'épices. La bouche est souple, le grain de tanin très délicat. L'ensemble est rond et gourmand.

ACCORDS GOURMANDS

Il sera idéal à l'apéritif, sur les salades, une grillade et un fromage de chèvre frais. Pour préserver toute la qualité de ce vin, nous vous conseillons de le conserver à une température comprise entre 13 et 14°C.

PRESSE & RÉCOMPENSES



Or
Concours des vins d'Orange Or



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.



FDH11F



Argent

Concours Général Agricole Paris Médaille d'argent



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.

