



Rhonéa - Cuvée du Marot, AOC Côtes du Rhône Villages Visan Rouge, 2020

AOC Côtes du Rhône Villages Visan, Vallée du Rhône, France

"Des vins qui se conjuguent à toutes les tables", telle est la promesse de notre gamme signature Rhonéa.

PRÉSENTATION

À l'image de la cuisine, nous sélectionnons minutieusement terroirs & cépages pour exprimer au mieux les saveurs originelles de chaque appellation dans un style fruité, expressif et aux tanins soyeux.

Chaque cuvée est appréciable dès sa mise en bouteille. L'assemblage final est réalisé avec des Chefs disciples d'Escoffier, pour que chaque vin soit associé, dès sa naissance, à l'univers de la gastronomie.

TERROIR

Ce vin est élaboré à partir de sols calcaires très caillouteux en surface. Les coteaux exposés plein sud profitent d'un bel ensoleillement.

À LA VIGNE

Issus de vieilles vignes vendangées à la main. Taille courte en gobelet libre ou gobelet palissé pour le Grenache et le Mourvèdre et Cordon de Royat pour la Syrah.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle en petites cuves béton avec maîtrise des températures (28 à 30° C pendant la fermentation). Cuvaison longue de 15 à 20 jours.

CÉPAGES

Syrah, Grenache

SERVICE

16-18°C

DÉGUSTATION

Belle notes d'épices, de cassis et de violette. En bouche, un vin rond, bien structuré, avec des tanins très fins.

ACCORDS GOURMANDS

Viandes rouges grillées, grillades, tians de légumes épicés.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Argent

ARGENT - Concours des Grands Vins de France Macon 2021

John Livingstone-Learmonth
The Cradle of The Rhône

***(*)

John Livingstone Learmonth

