



Rhonéa - Le Pas de Montmirail, AOC Gigondas, Rouge, 2022

AOC Gigondas, 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

Entre chaleur et sécheresse, les conditions climatiques ont encore été difficiles cette année. Mais grâce à une capacité d'adaptation assez exceptionnelle des vignes et un engagement fort de nos Artisans Vignerons et de nos équipes techniques, le millésime 2022 s'annonce très qualitatif.

TERROIR

Les vignes sont situées dans les quartiers du Grand Montmirail et des Trois Yeux, entre 300 et 500m d'alt, sur des sols constitués majoritairement de calcaires Urgoniens, dans le massif des Dentelles de Montmirail.

VINIFICATION

Vinification en petites cuves inox thermorégulées. Fermentation entre 26 et 28°C. Remontages et cuvaison longue de 3 semaines.

CÉPAGES

Grenache noir 70%, Syrah 20%, Mourvèdre 10%

Contient des sulfites.

SERVICE

16-18°C

DÉGUSTATION

Couleur grenat légère aux reflets pourpres. Nez de fleurs séchées, roses, pivoines. En bouche la matière est onctueuse et fraîche. Une structure satinée, délicate et une concentration aromatique de belle intensité.

ACCORDS GOURMANDS

Confit de paleron de boeuf; pommes de terre boulangère; cannellonis aux légumes.

PRESSE & RÉCOMPENSES

John Livingstone-Learmonth
The Cradle of The Rhône

John Livingstone Learmonth

JEB DUNNUCK

89-91/100
Jeb Dunnuck





91/100
Wine Advocate

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.

