



Rhonéa - Confidence, AOC Beaumes de Venise, Rouge, 2020

AOC Beaumes de Venise, Vallée du Rhône, France

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

PRÉSENTATION

A 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

Terroir de safres, d'argiles limoneuses et de calcaires.

À LA VIGNE

Récolte manuelle à pleine maturité.

VINIFICATION

Égrappage et foulage puis encuvage à température contrôlée. Plusieurs délestages et aérations durant la fermentation construisent des tanins souples et soyeux.

CÉPAGES

Grenache noir, Syrah, Mourvèdre

15 % VOL.

SERVICE

16-18°C

DÉGUSTATION

Nez sur les épices, les zestes d'orange sanguine. En bouche, la palette aromatique est large (poivre, laurier, framboise...) enrobée par des tanins fins et bien intégrés. Finale longue & complexe.

