



Rhonéa - Fontimple, Vacqueyras, Rouge, 2022

AOC Vacqueyras, 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

Assemblage de terroirs complémentaires : galets roulés, safres et argiles plus en profondeur.

VINIFICATION

Récolte manuelle & mécanique à maturité optimale. Cuvaïson de 16 à 20 jours à température contrôlée (24-25°C).

Remontages séquentiels 4 fois par jour. Délestages en début de vinification.

CÉPAGES

Grenache noir, Syrah, Mourvèdre

Contient des sulfites.

SERVICE

14-16°C

DÉGUSTATION

Nez de petits fruits rouges et noirs frais que l'on retrouve en bouche avec des arômes d'épices et de fruits rouges. Les tannins sont souples et soyeux.

ACCORDS GOURMANDS

Piccata de veau & pâtes fraîches, tataki de boeuf, penne rigate au basilic et aubergine

PRESSE & RÉCOMPENSES


Jancis Robinson.com

15/20

"Tasted blind. Some meaty notes as well as perfumed and floral notes. Good spice and ripeness, too – quite a dense mid palate and finishes quite rich and heavy."

Jancis Robinson

