



Rhonéa - Carte Or, AOC Muscat de Beaumes de Venise, 2021

AOC Muscat de 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.

SITUATION

Vignes situées dans le quartier des Vigneaux, de Rocalinot et la Gière. Marnes sableuses & argilo-calcaires datant du Miocène (60 millions d'année)

VINIFICATION

Récolte manuelle aux heures les plus fraîches. Dès leur arrivée en cave et jusqu'à ce qu'ils soient placés en cuve, les raisins sont maintenus au froid (4-6°C) afin de préserver leurs qualités & arômes. En cours de fermentation, celle-ci est bloquée par mutage (ajout d'alcool) pour obtenir, conformément au décret de l'appellation "Muscat", un vin à 15% d'alcool et 110g de sucres résiduels. Élevage en cuve pendant 4 à 6 mois.

CÉPAGE

Muscat blanc à petits grains 100%

SERVICE

6-8°C.

DÉGUSTATION

Le nez associe finesse et puissance. Bel équilibre en bouche, entre suavité et fraîcheur.

ACCORDS GOURMANDS

Apéritif, en cocktail, foie gras mi-cuit, desserts fruités.

PRESSE & RÉCOMPENSES



Or
Concours des vins d'Orange Or

Jancis Robinson
JancisRobinson.com

14/20

"Jasmin et fleurs fraîches au nez. En bouche, la douceur domine, avec des niveaux d'acidité assez faibles."

Jancis Robinson

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.



LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS

1 étoile - Vin très réussi

"Très pâle, ourlé de reflets vifs, ce Muscat fleurit bon la rose, l'abricot rôti et l'anis étoilé. La fraîcheur est le maître mot du palais, ajoutant une touche exotique (litchi) à une matière soyeuse, parfumée et sapide, légèrement acidulée en finale. Un bel ambassadeur de l'appellation, qui fera la paire avec un soufflé au citron."

Guide Hachette 2024, Le Guide Hachette des Vins

