

Pierre du Diable

La Pierre du Diable Rosé, AOC Ventoux, Rosé, 2023

AOC Ventoux, Vallée du Rhône, France



PRÉSENTATION

Ce rosé aux arômes diaboliquement craquants de petits fruits rouges raconte la légende d'un rocher qui fût jeté autrefois par le Diable qui voulait détruire une chapelle près de Carpentras. Stoppée par une intervention divine, la pierre demeure immobile mais marquée à tout jamais par les griffes du diable, au-dessus de la chapelle !

LE MILLÉSIME

2023 a été une année pleine de contraste : températures chaudes fin décembre, début janvier laissant craindre un débourrement précoce ; un retour à la normale jusqu'à février avec un temps assez frais ; une sécheresse persistante avec un Mistral bien présent puis des pluies régulières jusqu'à fin juin. Grâce à une vigilance constante dans les vignes, les baies étaient saines et bien mûres au démarrage des vendanges, laissant augurer d'un des plus jolis millésimes de ces 10 dernières années.

TERROIR

La Pierre du Diable s'enracine sur 3 types de sols différents qui lui donnent un caractère unique et suave : des collines sableuses et légères, des coteaux de Safres, mélange de sédiments grésosableux, et des terrasses d'éboulis anciens très propices à la culture de la vigne.

VINIFICATION

Vinification à froid pour préserver la fraîcheur des arômes. Élevage court en cuve inox thermo-régulées et mises en bouteille précoces pour capturer le croquant du fruit.

CÉPAGES

Grenache noir, Cinsault, Carignan

Contient des sulfites.

SERVICE

10-12°C

DÉGUSTATION

Le nez, à dominante fruitée, est tout en élégance et finesse. La bouche est gourmande et rafraîchissante. Une belle invitation à la dégustation.

ACCORDS GOURMANDS

Ce Ventoux sera idéal à l'apéritif, avec une salade sur des grillades, sur les viandes blanches et poissons.

PRESSE & RÉCOMPENSES



International Wine Challenge 2023 Commended



Rhonea
228 Route de Carpentras, 84190 Beaufort 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.

