



Rhonéa - Fontimple, AOC Vacqueyras, Blanc, 2021

AOC Vacqueyras, 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

Âge moyen des Vignes : 35 ans

TERROIR

Galets roulés en surface, safres et argiles en profondeur

À LA VIGNE

Vendanges manuelles

VINIFICATION

Récolte aux heures les plus fraîches. Macération pelliculaire à froid (10°) pour préserver la fraîcheur et la rondeur du fruit.

ÉLEVAGE

10% de l'assemblage est fermenté et élevé en fût de chêne neuf pendant 6 mois.

CÉPAGES

Roussanne, Bourboulenc, Marsanne

SERVICE

8°-12°C

DÉGUSTATION

Nez intense de fleurs blanches délicates évoluant sur des notes de fruits exotiques. Rond et ample en bouche, un vin élégant qui affirme son caractère.

ACCORDS GOURMANDS

Apéritif dînatoire, truite meunière, fromages de chèvre, salade estivale

