



Nos Vins Doux Naturels, Rosé, AOC Vin Doux Naturel Rasteau, VDN Rosé 2023

AOC Vin Doux Naturel Rasteau, Vallée du Rhône, France

PRÉSENTATION

Plongeant leurs racines dans les collines de cailloux de la Vallée du Rhône Sud, les robustes ceps du vignoble de Rasteau, balayés par le mistral, aux raisins mûris dans la douce chaleur des galets, produisent des vins à la fois puissants et élégants.

TERROIR

Côteaux argilo-calcaires.

À LA VIGNE

Âge Moyen des Vignes : 50 ans et plus

Vendange manuelle à 100% avec tri. Rendement 25hl/ha. Taille courte en gobelet.

VINIFICATION

Cette cuvée est vinifiée uniquement lors des millésimes exceptionnels, à partir de vieux grenaches très mûrs à l'état sanitaire parfait. Égrappage à 100%. Rosé de pure saignée, 50% de l'assemblage est élevé en barrique pendant 12 mois avant mise en bouteilles.

CÉPAGE

Grenache noir 100%

SERVICE

11-14°C

DÉGUSTATION

Une robe délicatement rosé, des arômes de fruits secs et d'épices chaudes, une bouche riche, harmonieuse et fraîche.

ACCORDS GOURMANDS

Tartes aux mirabelles, banon affiné, fois gras, croquants aux amandes.



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.

