



Rhonéa - Roque Colombe, AOC Châteauneuf-du-Pape, Rouge, 2020

AOC Châteauneuf-du-Pape, 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.

TERROIR

Sables recouverts de galets roulés en surface.

À LA VIGNE

Vendanges manuelles à maturité optimale

VINIFICATION

Traditionnelle, à température contrôlée.

ÉLEVAGE

L'assemblage final est élevé près de 12 mois en fût de chêne.

CÉPAGES

Grenache noir, Syrah, Mourvèdre

SERVICE

16°C

A carafier avant dégustation

DÉGUSTATION

Nez complexe et empyreumatique, signature d'un grand Châteauneuf-du-Pape. Fruits noirs (mûre, cassis, pruneau), et des notes subtiles de torréfaction. Les tanins sont suaves et enrobés. La finale est longue et riche.

ACCORDS GOURMANDS

Magret de canard, carpaccio de betteraves, fromages relevés.

