



Réserve Bessons Dupré, AOC Vacqueyras, Rouge, 2023

AOC Vacqueyras, Vallée du Rhône, France



PRÉSENTATION

Réserve Bessons Dupré représente l'authenticité et la générosité des vins de Vacqueyras. Les vieilles vignes de Grenache s'épanouissent sur le Plateau des Garrigues, terroir emblématique de l'appellation. Le terroir révèle un vin frais et aromatique aux notes de fruits noirs, de réglisse et d'épices.

TERROIR

Les vieilles vignes s'épanouissent sur les plateaux caillouteux des garrigues profitant d'un climat ensoleillé.

VINIFICATION

Après dégustation des baies, notre maître de chais réalise une sélection parcellaire minutieuse, pour vous garantir le meilleur du fruit. Le processus se poursuit par une vinification qui allie tradition et modernisme.

ÉLEVAGE

Pour finir, un élevage, entre 8 et 10 mois, apporte complexité et puissance aromatique.

CÉPAGES

Grenache noir 70%, Syrah 20%, Mouvèdre 10%

SERVICE

Servir à 16-18°C. A boire dès maintenant mais exprimera tout son potentiel en cave pendant 4 à 5 ans.

DÉGUSTATION

Son nez très aromatique développe des senteurs d'épices et de cassis. Sa grande persistance aromatique s'exprime sur des notes de fruits noirs, de réglisse et d'épices.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin est idéal sur un gigot d'agneau rôti aux herbes de Provence, une estouffade de bœuf aux olives, un poulet grillé à l'estragon, une cocotte de légumes ou un assortiment de fromages affinés.



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.

