Nos Terroirs Bio, "Aiment lézarder au soleil", AOC Vacqueyras, Rouge, 2020

AOC Vacqueyras, Vallée du Rhône, France

"Lézardez au soleil" en dégustant notre Vacqueyras Bio. Depuis 1925, nos Artisans Vignerons célèbrent la richesse de la nature et préservent leur vignoble avec passion. Chaque goutte est le fruit de pratiques durables et d'un savoir-faire transmis de génération en génération.

SITUATION

Dans l'optique de vins plus modernes et plus respectueux de la nature, nous avons choisi de suivre une démarche d'éco-conception de nos produits, notamment grâce à des bouteilles plus légères et composées à 80% de verre recyclé, de cartons éco-conçus et 100% naturel, d'étiquettes labellisées imprim'vert ainsi que des bouchons "SmartGreen" 100% biosourcées, recyclables et renouvelables.

TERROIR

Ce cru Vacqueyras s'exprime à travers l'assemblage de différents terroirs de l'appellation composés de galets roulés en surface, de safres et d'argiles profondes.

À LA VIGNE

Riche de notre engagement et savoir-faire dans l'agriculture biologique depuis plus de 15 ans, nos artisans vignerons vous proposent une sélection de terroirs respectant à la fois la typicité des sols et leur biodiversité.

VINIFICATION

Les vignes sont cultivées avec des produits d'origine naturelle. Ce processus biologique nous permet d'obtenir des raisins sains et goûteux. A l'approche des vendanges, les raisins sont dégustés tous les jours et ramassés à parfaite maturation pour exprimer le meilleur du terroir. Pendant la vinification, notre œnologue déguste les vins quotidiennement. Les remontages et la température sont ajustés en fonction de l'évolution de la fermentation. Ce vin est élevé sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille pour préserver les arômes et affiner les tanins.

CÉPAGES

Grenache noir, Syrah

Contient des sulfites.

SERVICE

14-16°C

DÉGUSTATION

C'est un vin type de la Vallée du Rhône. Le nez est fin à dominante de fruits rouges et de petites pointes légèrement confiturées, souligné par des épices douces. La bouche est ronde

ACCORDS GOURMANDS

Il sera idéal sur des plats d'été, des viandes blanches et des fromages de chèvre frais. Servir à 14°-18°C.

FR-BIO-01
Agriculture France

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.

IQAV1F