



Nat & Sens, AOC Ventoux, Rouge, 2022

AOC Ventoux, Vallée du Rhône, France



PRÉSENTATION

Issu d'une vinification dans le plus grand respect du raisin, depuis le travail de la vigne jusqu'au verre, Nat & Sens est un vin au plus proche de la nature. Afin de préserver les qualités naturelles de nos baies et ainsi permettre au vin de s'exprimer librement, cette Cuvée a été réalisée sans sulfites ajoutés. Nat & Sens vous propose de redécouvrir la nature des cépages de la Vallée du Rhône.

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

Principalement issu des plateaux au pied du Massif des Dentelles de Montmirail, ce Ventoux est issu de nos différents terroirs aux sols sableux, de safres et grés-sableux.

À LA VIGNE

Notre vignoble est cultivé selon une charte environnementale rigoureuse qui respecte la nature et sa biodiversité. Chaque année nos vins sont analysés par un laboratoire indépendant pour atteindre 0% de résidus et privilégier un vin naturel.

VINIFICATION

Pour une pleine maîtrise de notre gamme de vins Nat&Sens nous avons mis un point d'honneur sur la maîtrise de la chaîne du froid pour préserver toute l'expression du fruit de chaque cépage. Les vendanges aux aurores et la régulation par le froid des cuves sont donc de rigueur pour maintenir des températures de fermentations basses nous permettant d'obtenir des vins souples où le fruit n'est que fraîcheur.

CÉPAGES

Grenache, Syrah

Sans sulfites.

SERVICE

16-18°C

DÉGUSTATION

Le nez évoque des arômes de fruits rouges et d'épices. La bouche est souple, le grain de tanin très délicat. L'ensemble est rond et gourmand.

ACCORDS GOURMANDS

Il sera idéal à l'apéritif, sur les salades, une grillade et un fromage de chèvre frais.

PRESSE & RÉCOMPENSES



Or
Concours des vins d'Orange Or



Rhonéa
228 Route de Carpentras, 84190 Beaufort 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.





Argent

Concours Général Agricole Paris Médaille d'argent



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.

