Le Pingouin, Vin de France, Rouge, 2024

Vin de France, VSIG, France

PRÉSENTATION

Un vin rouge aussi rafraîchissant que surprenant ! Fruité et gourmand, il bouscule les codes avec sa dégustation autour des 10°C. Comme le pingouin, il aime la fraîcheur : une fois à bonne température, sa colonie apparaît pour nous rappeler que le vin est toujours meilleur à partager.

LE MILLÉSIME

L'année aura été particulièrement capricieuse d'un point de vue météorologique. Entre pression des maladies au printemps, sécheresse estivale impactant les rendements et des pluies importantes en septembre, nous avons relevé des défis majeurs. Malgré tout, la très belle qualité des vins obtenus témoigne de la discipline, de la réactivité et du savoir-faire de nos Artisans Vignerons et de nos équipes Chai.

TERROIR

Galets roulés & calcaires

VINIFICATION

Récolte des raisins aux heures les plus fraîches. Macération courte à température contrôlée pour faire ressortir le fruité et la vivacité des arômes.

CÉPAGES

Grenache noir, Syrah, Merlot

Contient des sulfites.

SERVICE

8-10°C ou avec des glaçons

DÉGUSTATION

Belle fraîcheur des arômes fruités et floraux, offrant une palette gustative rafraîchissante et facile à apprécier.

ACCORDS GOURMANDS

Pasta italienne, bruschettas, poke bowls, tapas...

DÉVELOPPEMENT DURABLE VIGNERONS ENGAGÉS Charte Qualité

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.

IWJ1IF