Roque Colombe, AOC Châteauneuf-du-Pape, Rouge, 2023

AOC Châteauneuf-du-Pape, Vallée du Rhône, France

PRÉSENTATION

RHONÉA, comme son nom l'indique, est la valeur sûre des vins de la Vallée du Rhône. Depuis 1925, nos Artisans Vignerons & nos œnologues s'engagent à vous livrer le meilleur de nos vignes pour que vous dégustiez plus qu'un vin : la qualité et l'authenticité de nos terroirs.

LE MILLÉSIME

2023 a été une année pleine de contraste : températures chaudes fin décembre, début janvier laissant craindre un débourrement précoce ; un retour à la normale jusqu'à février avec un temps assez frais ; une sécheresse persistante avec un Mistral bien présent puis des pluies régulières jusqu'à fin juin. Grâce à une vigilance constante dans les vignes, les baies étaient saines et bien mûres au démarrage des vendanges, laissant augurer d'un des plus jolis millésimes de ces 10 dernières années.

TERROIR

Sables recouverts de galets roulés en surface.

À LA VIGNE

Vendanges manuelles à maturité optimale

VINIFICATION

Traditionnelle, à température contrôlée.

CÉPAGES

Grenache noir, Syrah

Contient des sulfites.

SERVICE

14-16°C

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.

CVR
228 route de Carpentras, 84190 Beaumes de Venise

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

L631F