



Rouge Frisson, Vin de France, Rouge, 2024

France



PRÉSENTATION

Oubliez tout ce que vous savez sur le vin rouge ! Avec sa fraîcheur éclatante et ses notes fruitées, Rouge Frisson se déguste autour des 10°C. Mettez le chat au frais et il vous dira lorsque le vin est prêt ! Un rouge vif et plein de gourmandise, allié parfait de la cuisine moderne et des apéros décontractés (NB : soyez rassurés, aucun chat n'a été maltraité lors de son élaboration !)

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

Sol de galets roulets & calcaires

VINIFICATION

Une macération plus brève, associée à des cépages moins colorants et moins riches en tanins, contribue à réduire la présence de tanins, atténue la sensation d'astringence en bouche, et met en valeur la vivacité ainsi que la fraîcheur des arômes fruités.

CÉPAGES

Syrah, Grenache noir, Merlot

Contient des sulfites.

SERVICE

10-12°C

DÉGUSTATION

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

ACCORDS GOURMANDS

Allié de la cuisine d'aujourd'hui et des apéros décontractés, c'est un vrai vent de fraîcheur dans vos verres !



Rhonéa
228 Route de Carpentras, 84190 Beumes 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.

