



## 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 !)

### 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

### SERVICE

autour de 10°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 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.

