

La Pierre du Diable

La Pierre du Diable Rosé, AOC Ventoux, Rosé, 2022

AOC Ventoux, Vallée du Rhône, France



PRÉSENTATION

Ce rosé aux arômes diaboliquement craquants de petits fruits rouges raconte la légende d'un rocher qui fût jeté autrefois par le Diable qui voulait détruire une chapelle près de Carpentras. Stoppée par une intervention divine, la pierre demeure immobile mais marquée à tout jamais par les griffes du diable, au-dessus de la chapelle !

TERROIR

La Pierre du Diable s'enracine sur 3 types de sols différents qui lui donnent un caractère unique et suave : des collines sableuses et légères, des coteaux de Sables, mélange de sédiments grésosableux, et des terrasses d'éboulis anciens très propices à la culture de la vigne.

VINIFICATION

Vinification à froid pour préserver la fraîcheur des arômes. Élevage court en cuve inox thermo-régulées et mises en bouteille précoces pour capturer le croquant du fruit.

CÉPAGES

Carignan, Cinsault, Grenache noir, Syrah

SERVICE

A déguster dans sa jeunesse.

DÉGUSTATION

Le nez, à dominante fruitée, est tout en élégance et finesse. La bouche est gourmande et rafraîchissante. Une belle invitation à la dégustation.

ACCORDS GOURMANDS

Ce Ventoux sera idéal à l'apéritif, avec une salade sur des grillades, sur les viandes blanches et poissons.

PRESSE & RÉCOMPENSES



Or

Concours des vins AOC Ventoux Or 2023



Or

Concours des vins d'Orange Or

90/100

Argent

"A lively wine with notes of candied raspberries, strawberries with a freshness and rich, round savoury palate. Extending finish."

International Wine Challenge 2023 Argent



Rhonea
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.

