

NOS PARCELLAIRES



Rhonéa - Nos Parcellaires - Trias, Beaumes de Venise, Rouge, 2019

AOC Beaumes de Venise, Vallée du Rhône, France

PRÉSENTATION

Vieilles vignes, singularités géologiques, exposition & altitudes spécifiques... Sur chaque appellation, l'excellence de notre savoir-faire s'exprime dans la sélection rigoureuse de parcelles particulières, une vinification soignée et un élevage précis pour des vins de garde, complexes et de caractère.

LE MILLÉSIME

Des pluies automnales compensant un déficit de pluviométrie, associées à des températures douces en début d'année, ont favorisé le développement et la résilience des grappes face à un été particulièrement chaud et sec. Les vendanges ont démarré à pleine maturité sur des grappes parfaitement saines.

TERROIR

Trias - 230M d'années. Sols d'argile & gypse (300m alt.) donnant au sol sa teinte rouge caractéristique.

VINIFICATION

Récolte à maturité. Egrappage, cuvaison 22 jours à température contrôlée (27°C). Pigeages puis remontages. Elevage 12 mois en cuve béton & demi-muids.

CÉPAGES

Grenache noir 70%, Syrah 25%, Mourvèdre 5%

Contient des sulfites.

SERVICE

16-18°C

DÉGUSTATION

Nez de garrigue, fruits mûrs, épices douces. Bouche charnue, finale longue et complexe.

ACCORDS GOURMANDS

Boeuf bourguignon, risotto aux cèpes, gigot d'agneau de 7h...

PRESSE & RÉCOMPENSES

JAMES SUCKLING.COM 90-91/100
 James Suckling

bettane + desseauve 90/100
 Guide Bettane et Desseauve des vins de France



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.

