



Rhonéa - Fontimple, AOC Vacqueyras Blanc BIO, 2023

AOC Vacqueyras, 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

Les cépages s'épanouissent sur des sols complémentaires de galets roulés, de safres et d'argiles.

VINIFICATION

Récolte aux heures les plus fraîches pour préserver les baies. Macération pelliculaire à froid (10°C), pour extraire fruité et rondeur. Elevage sur lies fines pendant quelques mois pour conserver un maximum de fraîcheur avant la mise en bouteille.

CÉPAGES

Viognier 70%, Roussanne 30%

14 % VOL.

Contient des sulfites.

SERVICE

12-14°C

DÉGUSTATION

Nez riche et complexe de fruits exotiques et de fleurs blanches. Attaque vive, belle fraîcheur. Un vin ample et rond avec beaucoup de caractère.

ACCORDS GOURMANDS

Blanquette de veau, poissons en sauce blanches, poulet au curry, tartes aux légumes, fromages de chèvre...



FR-BIO-01
Agriculture 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.



1/1

P15VF