



Cuvée des Lions, AOC Côtes du Rhône, Rouge, 2023

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France

PRÉSENTATION

La Cuvée des Lions, griffe de nos Artisans-Vignerons, est un hommage à la riche histoire médiévale de la ville d'Avignon, capitale des Côtes du Rhône.

TERROIR

Sols calcaires en surface et argiles en profondeur.

VINIFICATION

Légère macération pré-fermentaire à froid. Vinification privilégiant le fruit avec des températures de fermentation à 25°C et des remontages biquotidiens, en alternance avec des pigeages.

ÉLEVAGE

Elevage en cuve béton durant 6 mois

CÉPAGES

Grenache noir, Carignan, Syrah

Contient des sulfites.

SERVICE

16-18°C

DÉGUSTATION

Robe d'un rouge intense avec de jolis éclats violines. Au nez, de jolies notes de fruits noirs (mûres, cassis) et d'épices (poivres blancs et noirs, cannelle...). La bouche est dense avec des tanins charpentés, crémeux et suaves.

ACCORDS GOURMANDS

Volaille grillée, salade du Périgord, planche de charcuterie & fromages.



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.

