Rhonéa - Dom Venitia, Beaumes de Venise, Rouge, 2023

AOC Beaumes de Venise, 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

Sables du Miocène & argiles des contreforts du village de Lafare.

VINIFICATION

Récolte manuelle à maturité optimale. Foulage & égrappage des Grenaches. Vinification en vendange entière pour la syrah. Cuvaisons courtes, 12-15 jours, à température contrôlée (27°C).

CÉPAGES

Grenache, Syrah, Mourvèdre

Contient des sulfites.

SERVICE

14-16°C

DÉGUSTATION

Nez concentré de baies rouges et noires, réglisse et laurier. Bouche dense sur les fruits (violette) et les épices végétales. Longue finale.

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.

P61KAF