Porte d'Autanne, AOC Cairanne, Rouge, 2019

AOC Cairanne, Vallée du Rhône, France

"Des vins qui se conjuguent à toutes les tables", telle est la promesse de notre gamme signature Rhonéa.

PRÉSENTATION

A l'image de la cuisine, nous sélectionnons minutieusement terroirs & cépages pour exprimer au mieux les saveurs originelles de chaque appellation dans un style fruité, expressif et aux tanins soyeux. Chaque cuvée est appréciable dès sa mise en bouteille. L'assemblage final est réalisé avec des Chefs disciples d'Escoffier, pour que chaque vin soit associé, dès sa naissance, à l'univers de la gastronomie.

TERROIR

Coteaux et terrasses. 3 sols complémentaires recouverts de cailloutis calcaires: de l'argile blanche calcaire (puissance), de l'argile rouge (arômes) et des sables fluvioglaciaires (rondeur).

À LA VIGNE

Vendanges manuelles. Rendement moyen à moins de 35 hl/ha. Age moyen du vignoble: 50 ans

VINIFICATION

Récolte en pleine maturité, vinifiée en cuve inox avec pigeage régulier, remontage, maîtrise des températures, plus de 20 jours de cuvaison.

CÉPAGES

Grenache, Carignan, Syrah

DÉGUSTATION

Robe d'un pourpre intense aux reflets violines. Nez de cerises noires et mûres soutenu par des notes épicées et mentholées. En bouche l'équilibre est parfait avec une fraîcheur stimulée par le croquant des fruits et le poivre sous couvert de tanins bien fondus et intégrés. A boire dès maintenant pour profiter de son fruit, il atteindra son apogée en 3 ans et pourra se maturer facilement 10 ans et plus suivant la qualité du millésime.

ACCORDS GOURMANDS

Un vin de choix pour accompagner magret de canard, filet mignon de porc, salmis de faisan, brie, camembert.

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.