



Rhonéa - Les Coudoulières, AOC Roaix, Rouge, 2023

AOC Côtes du Rhône Villages Roaix, 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

Sols en coteaux, mêlant galets roulés, argile rouge et argile gris.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle en cuve inox avec égrappage total. La cuvaison dure 15 jours.

CÉPAGES

Grenache noir, Mourvèdre, Syrah

SERVICE

16-18°C

DÉGUSTATION

Le nez est fruité sur des notes de fruits rouges et de cassis. La bouche est fraîche et droite. La finale est d'une belle longueur.

ACCORDS GOURMANDS

Viandes rouges & charcuteries, pizzas...

