Rhonéa - Passe Colline, AOC Ventoux, Rosé, 2024

AOC Ventoux, Vallée du Rhône, France

PRÉSENTATION

RHONÉA, comme son nom l'indique, c'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.

TERROIR

Parcelles situées sur des collines sableuses & des coteaux de safres

VINIFICATION

Les raisins sont récoltés aux heures les plus fraîches de la journée. Les raisins arrivent en cave et sont maintenus au froid (15-16°C) pour préserver au mieux les qualités des baies. La vinification, par pressurage direct, révèle en douceur tous les arômes du fruit.

CÉPAGES

Grenache noir, Carignan, Cinsault

SERVICE

10-12°C

DÉGUSTATION

Robe délicate de pétale de rose. Notes de petits fruits rouges frais : groseille, framboise. Finale sur les arômes d'agrumes, vive et aérienne.

ACCORDS GOURMANDS

Tomate-mozzarella, poivrons rouges marinés, grillades, gravlax de saumon, carpaccio de boeuf...

CVR
228 route de Carpentras, 84190 Beaumes de Venise

SA1Z5F

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.