



Rhonéa - Passe Colline, AOC Ventoux, Rouge, 2022

AOC Ventoux, 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

Collines sableuses et légères, coteaux de Safres, mélange de sédiments grésos-sableux et terrasses d'éboulis anciens

VINIFICATION

Délestage quotidien avec refroidissement des moûts. Cuvaison courte de 8 jours pour conserver des tanins fins.

ÉLEVAGE

Elevage court en cuves visant à respecter le fruit. Mise en bouteille précoce.

CÉPAGES

Syrah 50%, Grenache noir 30%, Carignan 20%

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: inférieur à 2 g/l

SERVICE

14-16°C

DÉGUSTATION

Couleur intense de cerise fraîche. Nez de framboise et mûre, notes de ronces et de poivre. La bouche est franche, sur les fruits mûrs. Les tanins sont bien fondus.

ACCORDS GOURMANDS

Rumsteak aux carottes fondantes, tartare de boeuf aux câpres, burger de soja...

