Rhonéa - Passe Colline, Ventoux, Rouge, 2022

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.

LE MILLÉSIME

Entre chaleur et sécheresse, les conditions climatiques ont encore été difficiles cette année. Mais grâce à une capacité d'adaptation assez exceptionnelle des vignes et un engagement fort de nos Artisans Vignerons et de nos équipes techniques, le millésime 2022 s'annonce très qualitatif.

TERROIR

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

VINIFICATION

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

CÉPAGES

Syrah, Grenache noir, Carignan

Contient des sulfites.

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

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

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.

SD1J8F