



Rhonéa - Légende des Toques, AOC Côtes du Rhône, Blanc, 2024

AOC Côtes du Rhône, 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

Sables & argiles

VINIFICATION

Egrappage & foulage des baies. Légère macération pelliculaire de quelques heures. Pressurage. Les jus obtenus sont débourbés à froid. Fermentation à température régulée. Elevage sur lies fines pendant trois mois et embouteillage précoce au printemps pour préserver fraîcheur et arômes.

CÉPAGES

Grenache blanc 40%, Clairette 35%, Viognier 25%

SERVICE

10-12°C.

DÉGUSTATION

Nez expressif de fleurs printanières : acacia, aubépine... Bouche ample & fraîche pour un vin gourmand et élégant.

ACCORDS GOURMANDS

Volaille à la crème, accras de morue, samoussas, nems, curry de légumes...

