Rhonéa - Passe Colline, AOC Ventoux, Blanc, 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

Passe Colline s'enracine sur 3 types de sols différents qui lui donnent un caractère unique et suave : des collines sableuses et légères, des coteaux de safres, mélange de sédiments gréso-sableux, et des terrasses d'éboulis anciens très propices à la culture de la vigne.

VINIFICATION

Refroidissement de vendange afin de préserver les arômes et la couleur. Légère macération avant pressurage. Fermentation alcoolique en cuve inox thermorégulées.

ÉLEVAGE

Élevage court en cuve avant mise en bouteille.

CÉPAGES

Vermentino 42%, Clairette 35%, Roussanne 14%, Grenache blanc 5%, Viognier 4%

13 % VOL.

Contient des sulfites.

SERVICE

Il sera aprécié dans sa jeunesse à une température de 8-10°C.

DÉGUSTATION

Couleur légère et brillante, teinte paille aux reflets argentés. Nez de fruits du verger, type pêche blanche, poire. La bouche est pleine, fraîche, ronde et plaisante. Harmonieux et équilibré, ce vin se donne facilement, et son message est clair : il est là pour faire passer un bon moment.

ACCORDS GOURMANDS

Il accompagnera merveilleusement une salade d'endives, copeaux de noix et fromage bleu avec quelques morceaux de poire. Mais également un poisson à la texture fondante comme par exemple un dos de cabillaud en papillote, agrémenté de citron confit et navets boule d'or. Enfin, pourquoi pas imaginer une salade de concombres à la marocaine, avec fleur d'oranger et sirop d'érable.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Argent
Concours des vins AOC Ventoux Argent 2023

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.

U12CMF