



Les Artistes - 11.5% - AOC Côtes du Rhône, Rouge, 2023

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France

La qualité d'un Côtes du Rhône, tout en légèreté !

PRÉSENTATION

Un Côtes du Rhône tout en fruit et en gourmandise, dont le maître mot est le partage entre amis ou en famille, autour de bons produits et qui affiche un "petit" degré de 11,5% !

TERROIR

Sol de galets roulés & calcaires sur coteaux exposés Sud-Est.

VINIFICATION

Après une vinification traditionnelle où notre Maître de Chai recherche la plus belle expression du fruit, il procède à une légère désalcoolisation des jus par évaporation à froid. Cette technique permet de conserver toutes les qualités du vin initial car elle n'utilise aucun élément extérieur. De plus, elle est écologique car elle ne consomme pas d'eau.

CÉPAGES

Grenache 70%, Syrah 20%, Carignan 10%

11.5 % VOL.

SERVICE

12-14°C

DÉGUSTATION

Le fruit domine, au nez et en bouche. C'est un vin que l'on a plaisir à déguster de l'apéritif au repas et son degré peu élevé le rend encore plus séduisant !

ACCORDS GOURMANDS

Apéritif, tapas, pizza, carpaccio, planches de fromages & charcuterie, plancha de légumes grillés...



Rhonea
228 Route de Carpentras, 84190 Beaufort 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.

