



Rhonéa - Passe Colline, AOC Ventoux, Blanc, 2024

AOC Ventoux, Vallée du Rhône, France



PRÉSENTATION

RHONÉA, comme son nom l'indique, 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

L'année aura été particulièrement capricieuse d'un point de vue météorologique. Entre pression des maladies au printemps, sécheresse estivale impactant les rendements et des pluies importantes en septembre, nous avons relevé des défis majeurs. Malgré tout, la très belle qualité des vins obtenus témoigne de la discipline, de la réactivité et du savoir-faire de nos Artisans Vignerons et de nos équipes Chai.

TERROIR

Collines sableuses et légères, coteaux de safres, mélange de sédiments grésosableux et d'éboulis anciens.

VINIFICATION

Les raisins sont récoltés aux heures les plus fraîches de la journée et la vendange est maintenue au froid pour préserver les arômes et la couleur. Pressurage direct puis fermentation alcoolique en cuves bétons thermorégulées.

CÉPAGES

Grenache blanc 40%, Vermentino 40%, Clairette 20%

Contient des sulfites.

SERVICE

10-12°C

DÉGUSTATION

Nez de fruits (citron vert, poire) et de fleurs blanches. La bouche est fraîche, ronde et agréable pour un ensemble harmonieux et rafraîchissant.

ACCORDS GOURMANDS

Salade d'endives aux noix, dos de cabillaud aux citrons confits, fromages de chèvre...

