



Rhonéa - Orior, 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

Terrasses argileuses et coteaux de cailloutis calcaires.

VINIFICATION

Les raisins sont récoltés aux heures les plus fraîches de la journée pour préserver les arômes des baies. Dès leur arrivée en cave, ils sont pressés puis la vinification se poursuit de manière traditionnelle.

ÉLEVAGE

6 mois en pièces de chêne pour développer la structure et les arômes secondaires.

CÉPAGES

Grenache blanc, Marsanne, Clairette

SERVICE

11-14°C

DÉGUSTATION

Une belle robe jaune pâle à reflets verts, brillante. Un nez intense et subtil, mariant des arômes de fleurs blanches (aubépine), d'agrumes (fraîcheur citronnée) à une fine touche épicée. La bouche se révèle riche et élégante, longue et remarquablement équilibrée

ACCORDS GOURMANDS

Charcuteries ou viandes blanches.

