



Rhonéa - Castellás, Vacqueyras, Rouge, 2023

AOC Vacqueyras, 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

2023 a été une année pleine de contraste : températures chaudes fin décembre, début janvier laissant craindre un débourrement précoce ; un retour à la normale jusqu'à février avec un temps assez frais ; une sécheresse persistante avec un Mistral bien présent puis des pluies régulières jusqu'à fin juin. Grâce à une vigilance constante dans les vignes, les baies étaient saines et bien mûres au démarrage des vendanges, laissant augurer d'un des plus jolis millésimes de ces 10 dernières années.

TERROIR

Vignes situées sur le "Plateau des Garrigues" entre Vacqueyras & Sarrians. Grenache sur dépôts d'alluvions et Syrah sur sols argilo-calcaires.

VINIFICATION

Récolte manuelle. Vinification en cépages séparés à températures contrôlées. La Syrah est élevée 8 mois, pour partie en foudres et pour partie en barriques de chêne de 225l (1 à 3 vins).

CÉPAGES

Grenache noir 55%, Syrah 35%, Mourvèdre 10%

Contient des sulfites.

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: 2 g/l

SERVICE

14-16°C

ACCORDS GOURMANDS

Planches de charcuterie, fromages corsés, boeuf bourguignon, cotelettes d'agneau, moussaka...

