



## Rhonéa - Passe Colline, AOC Ventoux, Rosé, 2024

AOC Ventoux, 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.

### 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

Parcelles situées sur des collines sableuses & des coteaux de safres

### VINIFICATION

Les raisins sont récoltés aux heures les plus fraîches de la journée. Les raisins arrivent en cave et sont maintenus au froid (15-16°C) pour préserver au mieux les qualités des baies. La vinification, par pressurage direct, révèle en douceur tous les arômes du fruit.

### CÉPAGES

Grenache noir 75%, Cinsault 15%, Carignan 10%

Contient des sulfites.

### SERVICE

10-12°C

### POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans

### DÉGUSTATION

Robe délicate pétale de rose. Notes de petits fruits rouges frais : groseille, framboise. Finale sur les arômes d'agrumes, vive et aérienne

### ACCORDS GOURMANDS

Tomate-mozzarella, poivrons rouges marinés, grillades, gravlax de saumon, carpaccio de bœuf...

### PRESSE & RÉCOMPENSES



Or  
Concours des vins AOC Ventoux Or

