



Rhonéa, La Dame des Roses, AOC Côtes du Rhône Villages Visan, Rouge, 2023

AOC Côtes du Rhône Villages Visan, 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

Sol caillouteux du Miocène et marnes sableuses du Pliocène à 300m d'alt. Le vignoble de Visan, le plus nordiste des Côtes du Rhône Villages, subit l'influence d'un climat frais et d'un Mistral bien présent.

À LA VIGNE

Grenache & Syrah des Quartiers des Bourdeaux et de Lacoste.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle en petites cuves béton avec maîtrise des températures à 28-30°C. La macération dure 15 à 20 jours avec pigeages quotidiens.

CÉPAGES

Grenache noir 60%, Syrah 40%

SERVICE

14-16°C

DÉGUSTATION

Nez de cuir et de réglisse. Bouche sur les fruits noirs, les épices et une jolie fraîcheur finale.

ACCORDS GOURMANDS

Pièce de viande grillée.

