Rhonéa - Légende des Toques, AOC Côtes du Rhône Rouge BIO, 2021

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France

"Des vins qui se conjuguent à toutes les tables", telle est la promesse de notre gamme signature Rhonéa.

PRÉSENTATION

A l'image de la cuisine, nous sélectionnons minutieusement terroirs & cépages pour exprimer au mieux les saveurs originelles de chaque appellation dans un style fruité, expressif et aux tanins soyeux. Chaque cuvée est appréciable dès sa mise en bouteille. L'assemblage final est réalisé avec des Chefs disciples d'Escoffier, pour que chaque vin soit associé, dès sa naissance, à l'univers de la gastronomie.

TERROIR

Argiles recouvertes de pierres calcaires.

À LA VIGNE

Les vignes sont conduites selon les principes de l'Agriculture Biologique, certifiés par un organisme indépendant.

VINIFICATION

Légère macération pré-fermentaire à froid pour conserver les arômes. Puis vinification privilégiant le fruit à température contrôlée (25°C). Remontages & délestages.

ÉLEVAGE

Cuve béton 4 à 6 mois

CÉPAGES

Grenache, Syrah, Carignan

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: inferieur à 2 g/l

SERVICE

14°-16°C.

DÉGUSTATION

Nez de fruits noirs frais (cassis, myrtilles). Bouche charnue, sur le fruit et les épices. Tanins souples pour un ensemble suave et gourmand.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Argent
Challenge Millésime Bio Argent 2022

FR-BIO-10
Agriculture France

Rhonéa
228 Route de Carpentras, 84190 Beaumes de Venise
Tel. 04 90 12 41 00 - contact@rhonea.fr
www.rhonea.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

V51PJF