Fontimple, AOC Vacqueyras, Rouge, 2019

AOC Vacqueyras, 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.

SITUATION

Âge moyen des Vignes : 38 ans

TERROIR

Ce Cru Vacqueyras s'exprime à travers l'assemblage de différents terroirs : Quartier Fontimple et quartier des Garrigues plus à l'Ouest du village, sur une terrasse caillouteuse. Ils se composent de galets roulés, de safres et d'argiles plus en profondeur.

À LA VIGNE

Conduite du vignoble en Cordon de Royat et Gobelet.

VINIFICATION

Cuvaison de 16 à 20 jours à une température comprise entre 24 et 25°C.
Remontages séquentiels 4 fois par jour. 2 délestages complets en début de vinification pour une parfaite intégration des tannins.

ÉLEVAGE

Élevage en cuves béton de 9 à 12 mois.

CÉPAGES

Grenache noir, Syrah, Mourvèdre

SERVICE

Ce vin s'apprécie jeune à une température de 18°C, mais il a un potentiel de 5 à 7 ans.

DÉGUSTATION

La couleur est violine et trahit un millésime juvénile. Ce Vacqueyras est immédiatement charmeur : son nez de petits fruits rouges et noirs frais, invite à la dégustation. La matière est certes concentrée, mais elle est une explosion de jus de fruits qui semblent crépiter dans une bouche conquise instantanément. Un smoothie de fruits rouges et noirs fermentés, parsemés de quelques épices intenses, voilà la sensation laissée par ce vin tout en longueur, qui laisse présager de belles années d'évolution favorable. A carafer 1h avant de servir à 17°C.

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.

ACCORDS GOURMANDS

On peut le déguster avec une piccata de veau agrémentée de pâtes fraîches sera originale et adaptée. Une préparation de viande à la japonaise constituerait une alternative exotique et audacieuse : tataki de boeuf servi avec un riz japonica, sauce aigre-douce. Pour les végans, revenons en Italie : des penne rigate accompagnées de sauce tomate au basilic et boulettes d'aubergine feront un mariage réussi !

PRESSE & RÉCOMPENSES

Or

Concours Général Agricole Paris Médaille d'or, 24/02/2020

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.