



Rhonéa - Fontimple, 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

Assemblage de terroirs complémentaires : galets roulés, safres et argiles plus en profondeur.

VINIFICATION

Récolte manuelle & mécanique à maturité optimale. Cuvaision de 16 à 20 jours à température contrôlée (24-25°C). Remontages séquentiels 4 fois par jour. Délestages en début de vinification.

CÉPAGES

Grenache noir, Syrah, Mourvèdre

Contient des sulfites.

SERVICE

14-16°C

DÉGUSTATION

Nez de petits fruits rouges et noirs frais que l'on retrouve en bouche avec des arômes d'épices et de fruits rouges. Les tannins sont souples et soyeux.

ACCORDS GOURMANDS

Piccata de veau & pâtes fraîches, tataki de boeuf, penne rigate au basilic et aubergine

