La Pierre du Diable

La Pierre du Diable Rosé, AOC Ventoux, Rosé, 2021

AOC Ventoux, Vallée du Rhône, France

PRÉSENTATION

Au sommet de la Colline de Beaumes de Venise, un gros rocher surplombe la Chapelle Notre Dame d'Aubune. La légende raconte qu'il serait marqué par les griffes du Diable, qui voulant détruire la Chapelle, arracha le rocher de la colline et le précipita vers la pente escarpée. Stoppé par la Sainte Vierge, il demeure aujourd'hui encore au bord du précipice, menaçant mais immobile.

TERROIR

La Pierre du Diable s'enracine sur 3 types de sols différents qui lui donnent un caractère unique et suave : des collines sableuses et légères, des coteaux de Safres, mélange de sédiments grésosableux, et des terrasses d'éboulis anciens très propices à la culture de la vigne.

VINIFICATION

Nos Ventoux sont vinifiés pour garder leur fruité original. Ainsi, lorsque l'on déguste les baies avant la maturité, celles-ci sont toujours très parfumées, d'un parfum fruité enivrant. Pour ce faire, les Vignerons utilisent l'équipement frigorifique très performant de la Cave afin de vinifier la vendange à des températures de 15-16°C. Naturellement équilibrée et fruitée, la vinification révèle en douceur les arômes du fruit. Élevage court en cuve inox thermo régulées, les mises en bouteille sont précoces.

CÉPAGES

Carignan, Cinsault, Grenache noir, Syrah

SERVICE

A déguster dans sa jeunesse.

DÉGUSTATION

Le nez, à dominante fruitée, est tout en élégance et finesse. La bouche est gourmande et rafraîchissante. Une belle invitation à la dégustation.

ACCORDS GOURMANDS

Ce Ventoux sera idéal à l'apéritif, avec une salade sur des grillades, sur les viandes blanches et poissons.

DÉVELOPPEMENT DURABLE VIGNERONS ENGAGÉS Charte Qualité

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.

ZI401F