



Vin Doux Naturel Rasteau, Rosé

AOC Vin Doux Naturel Rasteau, Vallée du Rhône, France

PRÉSENTATION

Plongeant leurs racines dans les collines de cailloux de la Vallée du Rhône Sud, les robustes ceps du vignoble de Rasteau, balayés par le mistral, aux raisins mûris dans la douce chaleur des galets, produisent des vins à la fois puissants et élégants.

TERROIR

Côteaux argilo-calcaires.

À LA VIGNE

Âge Moyen des Vignes : 50 ans et plus

Vendange manuelle à 100% avec tri. Rendement 25hl/ha. Taille courte en gobelet.

VINIFICATION

Cette cuvée est vinifiée uniquement lors des millésimes exceptionnels, à partir de vieux grenaches très mûrs à l'état sanitaire parfait. Égrappage à 100%. Rosé de pure saignée, 50% de l'assemblage est élevé en barrique pendant 12 mois avant mise en bouteilles.

CÉPAGE

Grenache 100%

DÉGUSTATION

Une robe délicatement rosé, des arômes de fruits secs et d'épices chaudes, une bouche riche, harmonieuse et fraîche.

ACCORDS GOURMANDS

Tartes aux mirabelles, banon affiné, foies gras, croquants aux amandes.



Rhonea
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.

