

RHODES

HÉLIOS

À propos de ce vin

Cette cuvée incarne l'essence même de la passion du terroir. Un assemblage de Syrah et Cabernet Sauvignon pour offrir une puissance ardente et une harmonie parfaite à ce vin. Hélios, une ode à la chaleur qui fait fleurir les vignes.

ROBE

Robe grenat intense et limpide.

OLFACTIF

Des notes boisées, de pain grillé, arômes de fruits noirs intenses.

BOUCHE

Une bouche à la fois puissante et délicate, un très bel équilibre entre souplesse et puissance avec des tanins soyeux et fondus.



MILLÉSIME

2023

RÉGION ET PAYS

Languedoc, France

COULEUR

Rouge

APPELLATION

Vin de France

CÉPAGES

Syrah - Cabernet Sauvignon

TERROIR

Climat méditerranéen, sols argilo-calcaires et limoneux

VINIFICATION

Vendange égrappée, fermentation en cuve béton pendant 3 mois, élevage dans des foudres en chêne français pendant 18 mois. Mise en bouteille sans collage ni filtration.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

17 - 18°

ACCORD METS-VINS

Poularde bardée de truffes, tournedos Rossini ou encore côte de bœuf maturée.



Infos. 04 91 10 17 47 - contact@vindomainederhodes.fr

rhodes_ffg

WWW.VINDOMAINE DERHODES.FR

