# 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

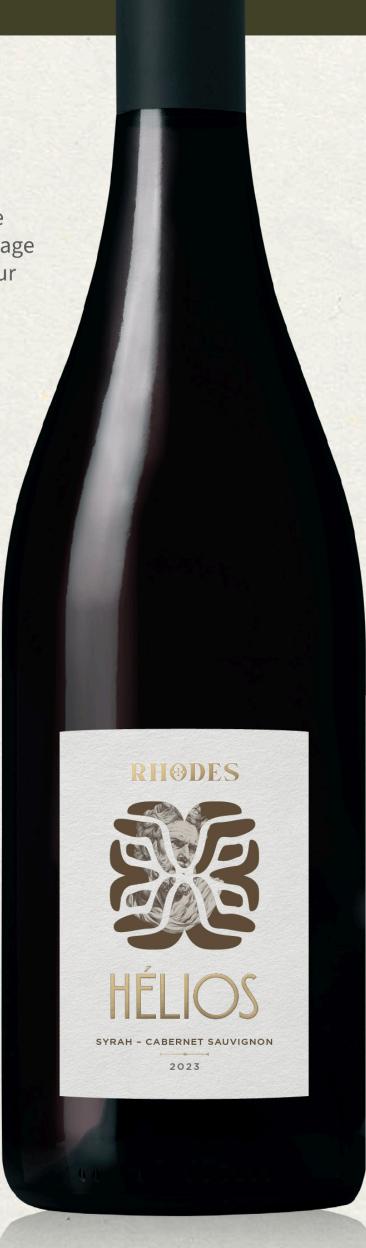
Robe grenat intense et limpide.

# **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.vindomainederhodes.fr

