

RHODES

SÉLÉNÉ

À propos de ce vin

Un délicat Pinot noir et une puissante Syrah pour révéler un vin d'une élégance parfaite. Cette cuvée raconte l'histoire d'une nuit paisible où la lune veille sur les vignes. Séléné, une ode à la douceur scintillante.

ROBE

Robe rouge sombre, brillante et profonde.

OLFACTIF

Arômes de fruits noirs mûrs, cerise, prune, notes de cuir et épices.

BOUCHE

Structure puissante et équilibrée avec des tanins fins et soyeux. Une finale persistante et élégante.



MILLÉSIME

2023

RÉGION ET PAYS

Languedoc, France

COULEUR

Rouge

APPELLATION

Vin de France

CÉPAGES

Pinot noir - Syrah

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

Magret de canard, filet de sanglier rôti, pigeonneau aux cèpes.



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

rhodes_ffg

WWW.VINDOMAINEDERHODES.FR

