



DAUVERGNE ET RANVIER

Les Créations

Vade Retro



Côtes du Rhône

Vade Retro est une sélection parcellaire de vignes cultivées en agriculture biologique sur un beau plateau de galets roulés à matrice argilo-calcaire entre Nîmes et Avignon.

Vade Retro a été vinifié sans apport de soufre. Le fruit naturel des raisins a été préservé : vendange stockée à l'abri de l'air, égrappage, macération pré fermentaire à froid, cuvaison de courte durée et élevage en cuve inox pleine. Lors de la mise en bouteille, une goutte de SO₂ a été ajoutée afin de garantir une garde d'au moins 4 ans.

Le nez de ce vin est une véritable gourmandise. Les arômes de fruits rouges sont frais et intenses, et la bouche est charnue et tonique.

C'est le vin des moments conviviaux où l'on partage charcuteries et grillades. Il fera aussi merveille sur une bonne quiche lorraine et accompagnera également les légumes cuisinés, en particulier une ratatouille maison ou un tian d'aubergine.

Cépage majoritaire : Syrah

Cépage complémentaire : Grenache

Température de service : Entre 16° et 18°C.

Garde : entre 4 et 6 ans

Récompenses :

2024 : 91/100 Bettane + Desseauve

2023 : 92/100 Bettane + Desseauve



DAUVERGNE ET RANVIER

L'Assemblière, 47 Chemin des Vestides, 30126 Tavel - France

Tél. : +33 (0)4 48 24 00 41

contact@dauvergne-ranvier.com

www.dauvergne-ranvier.com

CRÉER & PARTAGER

