

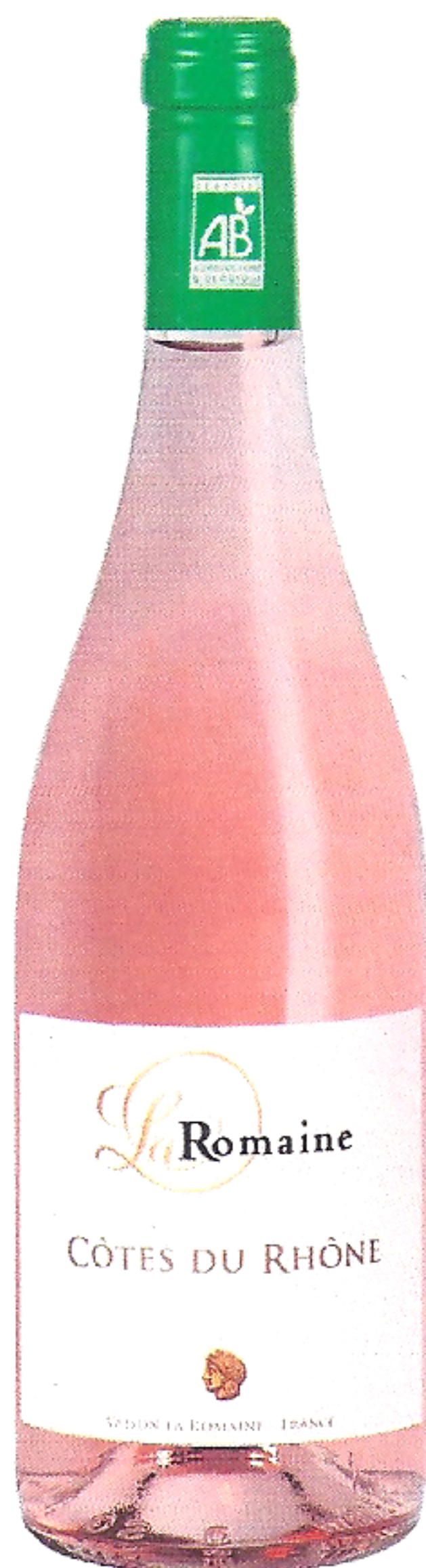


Certifié par FR-BIO 10
Agriculture France

AOC Côtes du Rhône Gamme Tradition – Rosé

Pour élaborer cette cuvée, nous respectons un suivi des maturités rigoureux, par dégustation très régulières des baies, afin de définir la date optimale des vendanges et trouver ainsi le meilleur équilibre entre la fraîcheur et le fruit.

La vinification se fait par pressurage direct, dans le respect des raisins. Vinification en cuve, à basses températures. Elevage sur lies fines pour affinage de la rondeur en bouche.



Millésime : 2018

Cépages:
80% Grenache – 20% Cinsault

Terroir :
Le vignoble, sur pentes légères, est implanté sur un sol caillouteux argilo calcaire. Le climat, de type méditerranéen, est protégé du mistral par les reliefs proches.

Dégustation :
Magnifique robe pâle et brillante. Un nez marqué par les petits fruits rouges (groseille) et une pointe d'ananas.
La bouche, très aromatique, est fraîche et tendue. On retrouve notre palette de petits fruits rouges. Vin d'une belle minéralité.
Au final, un joli vin désaltérant.

Servir frais.

Accords mets et vin :
Compagnon idéal de la cuisine asiatique, mais aussi des poissons grillés On l'appréciera également à l'apéritif.

Garde : à boire dans les 2 ans

