

CÔTES DU RHÔNE ROSÉ

CÉPAGES

60% Grenache
20% Syrah
20% Cinsault

VINIFICATION

Assemblage de Rosé obtenu par saignée et par pressurage direct, macération pré-fermentaire à froid de 12h à 24h selon les cépages avec une fermentation de 1 semaine à 16°C. Filtration et réincorporation des bourbes fines.

TERROIR

Coteaux argilo-calcaires et caillouteux entourant le village de St Gervais. Vignes exposées plein sud jouissant d'un climat méditerranéen (été chaud et sec ; hiver doux; grande luminosité).

DÉGUSTATION

Ce vin présente une très belle robe rose pâle aux reflets saumonés. Le nez est intense, marqué par des notes d'agrumes, de bonbon anglais et de fruits blancs. La bouche est ronde et fraîche, donnant un vin long et croquant sur des notes de pêche blanche et de citron.

ACCORDS METS & VINS

À boire frais pour accompagner les plats de l'été tels que les salades composées, les entrées froides à base de produits de la mer, les grillades et les charcuteries.

CONDITIONNEMENT

- Demi-bouteille 0.375 L
- Bouteille 0.75 L
- Magnum 1.5 L

Vin Plaisir

