

CÔTES DU RHÔNE ROSÉ

Vin biologique, certifié FR BIO 10

TERROIR

Argilo sablonneux

CÉPAGES

Grenache 60 %, Syrah 20 %, Mourvèdre 20%,
Cinsault 20%

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Le ramassage des raisins s'effectue aux premières heures de la journée.

Le Côtes du Rhône rosé est obtenu par saignée après une courte macération pelliculaire de quelques heures.

La fermentation se fait à basse température, 14- 15°C environ en cuve, puis montera à 20°C une fois terminée pour apporter la rondeur.

Existe en 75cL, 150cL, BIB 5L

DÉGUSTATION

Notre Côtes du Rhône rosé est un vin d'une couleur rose clair et brillante.

Le nez dévoile des arômes de fruits frais et de fruits acidulés.

En bouche, c'est un vin gourmand avec une attaque tendre et franche, qui fait preuve de légèreté et qui est animé par une bonne fraîcheur.

CONSEILS

Un parfait vin d'été qui se dégustera en apéritif et qui s'accordera à merveille avec du melon et du jambon cru, des soupes froides ou des mets orientaux et bien sûr il n'échappe pas aux traditionnelles grillades.

Température de service : de 10 à 12°C

