

# CÔTES DU RHÔNE

*Rosé*



Un nez de fruits rouges et de bons anglais précède une attaque vive. Une bouche sur le fruit et une finale sur la fraîcheur.



*Ce Rosé se marie très bien avec salades et grillades.*

Le terroir « Les Collines » composé de sable et de limons, altitude 300 m, maturation lente et progressive du raisin.

Âge moyen des vignes : 10 ans.

Rendement moyen : 50 hl/ha

Production annuelle : 18 000 bouteilles (1500 caisses).

Grenache 60 % - Mourvèdre 10 % - Syrah 15 %

Carignan 15 %

Le vin rosé est obtenu par pressurage direct.

La fermentation alcoolique se déroule dans des cuves thermo-régulées à basse température afin d'extraire au maximum les arômes du fruit avec des notes minérales.

*À déguster dans les 2 ans. La température du service doit être comprise entre 8 et 10° C.*