

Côtes du Rhône

Vin biologique - Rosé



Assemblage

Ce vin est un assemblage de différents cépages : Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre. Les parcelles sont conduites suivant les principes de l'agriculture biologique : pas d'utilisation de produits issus de la synthèse chimique



Terroir

Les vignes sont cultivées sur des sables et des galets roulés. Le rendement maximum de l'appellation est de 51hl/ha.



Vinification

Cette cuvée est travaillée en respectant les principes de la vinification biologique (limitation des intrants, doses de soufre plus faible...). Il s'agit d'un vin de saignée. Le jus a d'abord subi une macération préfermentaire à froid en cuve inox. Puis la fermentation alcoolique se déroule pendant une dizaine de jours entre 14 et 16 degrés. Le vin est ensuite soutiré. Il sera filtré avant la mise en bouteille.



Dégustation

- Robe : brillante, couleur bois de rose
- Nez : belle fraîcheur, sur les fruits frais et la grenadine
- Bouche : vin souple, avec une belle rondeur et de la sucrosité. Il propose une belle longueur en bouche, c'est un vin gourmand



Accords mets/vins

A déguster à l'apéritif, ou en accompagnement d'une plancha



Température de dégustation : 8-10°C.



Evolution

A déguster sur sa jeunesse.