

Côtes du Rhône

Tradition Rosé – Pouch de 3L



Assemblage

Ce vin est un assemblage composé de Grenache, ainsi que de Syrah et Cinsault.



Terroir

Ce vin est élaboré à partir de vignes cultivées sur deux sols différents : loessiques ou sablonneux. Le rendement maximum de l'appellation est de 51hl/ha.



Vinification

Issu de pressurage direct. Débourage de 24h puis fermentation à basse température. Après fermentation, remise en suspension des lies pour extraire le gras. Elevage en cuve.



Dégustation

- Robe : saumonée aux reflets bleutés.
- Nez : intense, notes de cassis et de pêche blanche.
- Bouche : ronde à l'attaque, l'évolution est vive et franche. C'est une explosion d'arômes de petits fruits comme la framboise. La finale est longue et harmonieuse.



Accords mets/vins

Accompagnera à merveille la cuisine orientale comme un tajine aux abricots secs.



Température de dégustation : 8-10°C



Evolution

A déguster sur sa jeunesse.