

Côtes du Rhône Rosé « 1922 »

1922 est l'année de naissance de notre cave, à Roquemaure, berceau des Côtes du Rhône. C'est donc en hommage à sa création que nos cuvées Côtes du Rhône portent ce nom, et ce depuis que nous avons fêté son centenaire.



Assemblage

- Grenache prédominant



Terroir

- Terroir de sols loessiques ou sablonneux
- Rendement maximum de l'appellation : 41hl/ha



Vinification

- Pressurage direct
- Débourage de 24h
- Fermentation à basse température
- Remise en suspension des lies pour extraire le gras
- Élevage en cuve béton



Dégustation

- **Robe** : saumonée aux reflets bleutés
- **Nez** : intense, notes de cassis et de pêches blanches
- **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



Température de dégustation

- 8-10°C



Évolution

- A boire dans l'année

