

ROCCA MAURA

VIGNERONS DEPUIS 1922

Côtes du Rhône Bio Rosé



Assemblage

- 80% Grenache
- 20% Cinsault



Terroir

- Terroir de sable et de galets roulés
- Rendement maximum de l'appellation 41 hl/ha



- Cette cuvée est travaillée en respectant les principes de la vinification biologique (limitation des intrants, doses de soufre plus faible...).
- 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** : 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



Température de dégustation

- 9-10°C



Évolution

- A boire dans l'année

