

CÔTES-DU-RHÔNE

CÔTES-DU-RHÔNE ROSÉ



Les vignes produisant ce Côtes-du-Rhône sont situées sur d'anciennes garrigues défrichées qui s'étendent en terrasses entre Bédarrides et Sorgues.

Histoire

En 1936, l'AOC Côtes-du-Rhône est créée et contraint les vignerons à respecter des critères spécifiques : délimitation de l'aire de production, cépages, rendement, qualité du vin, degré. L'aire de l'appellation est vaste, elle s'étend de Vienne à Avignon.

Terroir

Un sol majoritairement argilo-calcaire.

Cépages

Grenache 60%, Cinsault 20%, Carignan 20%.

Elaboration

Pressurage direct et macération à froid. Débourbage et fermentation à basse température pour préserver la fraîcheur et le fruit.

Vin

Vin rosé, fruité et rond en bouche. Au nez, une palette aromatique de fruits d'été (fraise, pêche). En bouche, une douceur à l'état pur où s'entremêlent des saveurs exotiques et de fruits rouges. Un équilibre parfait entre fraîcheur et gourmandise. Ce vin frais accompagnera agréablement vos grillades, viandes blanches et vos apéritifs.

Température

A servir à 12-14°C.

