



AOP Côte de Rhône Rosé Tradition



Cépages

Grenache, Cinsault

Terroir

Vignes âgées de 20 ans.

Sol argilo-calcaire et galets roulés avec matrice sableuse.

Vinification

Les moûts sont obtenus par pressurage direct. La fermentation est conduite à des températures comprises entre 16 et 18°C.

Dégustation

Une robe saumon clair, un nez floral et fruité, une attaque nerveuse et aérienne. Une bouche souple dominée par les fruits blancs et la framboise.

Accompagnement

Ce vin ravira vos apéritifs. Il pourra aussi accompagner les charcuteries, les viandes blanches et les plats épicés.

Température de service

Entre 8 et 10 °C.

Potentiel de garde

Un à deux ans.