



## COTES DU RHONE ROSÉ

### TYPE DE SOL

Les parcelles sont situées en coteaux, sur un sol argilo-calcaire avec de petits galets roulés sur la commune de Roquemaure

### ENCÉPAGEMENT

Grenache 50%. - Syrah 25%. - Cinsault 25%

### VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vendange manuelle uniquement, avec un tri très strict.

C'est un rosé de pressurage direct, lors de la réception de la vendange après égrappage, elle passe dans le pressoir à vitesse assez rapide.

La fermentation se fait à basse température, 14°C maximum dans une cuve inox thermo régulée.

### TYPICITÉ

Ce sont des vins minéraux et dit « facile à boire ».  
Très désaltérant.

Avec les cépages grenache et cinsault ce sont des rosés doux et souples.

Ils sont appréciés en apéritif ou avec des viandes grillées.

*Robe brillant saumon pale reflets rose  
Nez, notes de fraise, feuille de menthe  
Au palais, bouche légère, fraîche équilibre,  
arômes de fraises*

Vin non traité à consommer frais.

Ne pas laisser plus de 48h à moins de 10°C sous risque de dépôt tartrique.

A conserver entre 1 et 2 ans.

