

# Côtes du Rhône Rosé 2019



## Localisation / Climat

Climat d'influence méditerranéen. Les étés sont chauds et secs. Le millésime 2019 a été très éprouvant pour la vigne, avec des épisodes de forte chaleur, et de la sécheresse. Ceci a permis d'élaborer des vins charnus avec une bonne typicité.

## Terroir

Sur les terrasses en contrebas des coteaux de Vinsobres, un sol constitué d'argiles et de petits épandages de cailloutis permettant une bonne aération des vignes, et une bonne exposition au soleil.

## Cépages

Grenache Noir – Syrah

## Age des vignes - Rendement

Jeunes vignes, taillées en cordon de Royat. Les rendements n'excèdent pas les 40 HL/ha, cela nous permet de faire des vins pleins de fraîcheur et de fruit.

## Vinification et Elevage

La récolte des grappes pour l'élaboration du rosé se fait dès l'aube, jusqu'à midi afin de préserver une vendange fraîche et tous les arômes du fruit. Les grappes sont ensuite pressées lentement et séparées, pour être finalement fermentées à 16°C puis à 22°C afin de bien structurer le vin, et apportant de la vivacité et de l'arôme fruité, idéal pour accompagner vos repas d'été.

## Potentiel de garde

De 1 à 2 ans

## Titre alcoométrique

12,5 %



	<b>Robe</b>	Rose framboise brillante
	<b>Nez</b>	Subtilement expressif où s'échappent de délicates notes de grenadine agrémentées de petits fruits rouges.
	<b>Bouche</b>	Equilibrée, on y retrouve en fin de bouche les caractéristiques des arômes décelés au nez
	<b>Accord Mets &amp; Vins</b>	Salades estivales, viandes ou légumes grillés à l'huile d'olive, petits farcis, poissons, chèvre frais.
	<b>Température de Service</b>	8 à 10°C