



Césarée

IGP MÉDITERRANÉE
ROSÉ 2025

DV Domaine Saint Vincent
VINSOBRES



Localisation/Climat

Climat d'influence méditerranéen.

Les étés sont chauds et secs.

Le millésime 2025 est marqué par le contraste entre des sols gorgés d'eau et des épisodes de canicule. Dans la vallée du Rhône, l'automne et l'hiver 2024 ont été exceptionnellement humides, offrant aux sols une recharge en eau rarement observée.

Ce millésime s'annonce très prometteur, avec du fruit, de la tension et de l'équilibre.

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.

Robe :
rose pâle
brillante

T° de
service :
8 à 10 °C

Degré :
12%vol.

Garde :
Jusqu'à
2 ans

Nez

Subtilement expressif où s'échappent de délicates notes d'agrumes frais agrémentées de petits fruits rouges.



Bouche

Équilibrée, on y retrouve en fin de bouche les caractéristiques des arômes décelés au nez, avec une belle fraîcheur et une acidité vive.



Cépages

Grenache Noir, Syrah,
Cinsault et Caladoc

Âge des vignes/Rendement

Jeunes vignes, taillées en cordon de Royat. Les rendements n'excèdent pas les 40 HL/ha, ce qui nous permet de produire des vins fruités, avec beaucoup de fraîcheur, faciles à boire.

Vinification et Élevage

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 dans des cuves inox thermo régulées afin de bien structurer le vin, apporter vivacité et arôme fruité, idéal pour accompagner vos repas d'été.

Accords mets et vins

Salades estivales, viandes ou légumes grillés à l'huile d'olive, petits farcis, poissons, chèvre frais...



dsv_vinsobres

Domaine Saint Vincent

www.domaine-saint-vincent.fr

Domaine Saint Vincent

2675 Route de Nyons, RD 94
26110 Vinsobres, France

04 75 27 61 10

info@dsv-vinsobres.com