

CÔTES DU RHONE ROSE



"L'agriculture Bio, et la polyculture élevage, nous permettent une harmonie et une symbiose qui révèle les terroirs."



REGION : Vallée du Rhône

APPELLATION : Côtes du Rhône Rosé

AGE DES VIGNES :

CEPAGES : Grenache, Syrah

TENEUR EN ALCOOL : 13°

TERROIR : sur les coteaux du Nyonsais; sols caillouteux et argilo-calcaires.

VINIFICATION : Après l'encuvage des raisins destinés au rouge, une partie du jus est extraite par saignée

DEGUSTATION :

La robe : Saumonée

Le nez : discret dans un premier temps, il s'ouvre ensuite sur des arômes floraux

La bouche : Vin gourmand qui associe une aromatique tant florale que sur le fruit rouge

SERVICE :

Température de service : 8 à 10 °

Accords : Apéritif, Gambas grillées, tomates burrata et basilic, pizzas, cuisine asiatique légèrement épicée, couscous poulet et légumes

Garde :

DISPONIBILITE : 0,75 cl et Bag In Box de 5 litres

