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 : AOP 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 :

Robe : Saumonée
Nez : Arômes de fruits
La bouche : Vin gourmand qui associe une aromatique florale et 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 : 2 à 4 ans

demeter agriculture biodynamique

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Domaine HAUTES BLACHES 2641 Route des Oliviers 26110 MIRABEL AUX BARONNIES
contact@hautes-blaches.com