

Côtes du Rhône Rosé 2021 « INSTANT COMPLICE »

Cépage :
Grenache, Cinsault

Terroir :
Les vignes sont plantées sur un sol sablonneux qui est très perméable à l'eau et à l'air, ce qui permet à l'eau de s'infiltrer très facilement afin d'abreuver les vignes rapidement.

Vendange :
Les vendanges se font mécaniquement ce qui permet un ramassage à une maturité excellente.

Vinification :
Les raisins sont égrappés en totalité. La vendange est pressée dès son arrivée à la cuverie. Le débouillage est fait par décantation par le froid pendant 24 à 48 heures. Les températures de fermentation sont très contrôlées afin d'obtenir un vin frais en bouche et fruité.

Elevage :
Elevage en cuves inox sans fermentation malo-lactique. La mise en bouteille se fait au début du printemps.

Fruité et léger

- * **Robe** : Robe rose pâle, limpide et brillante. Le rosé est frais et étincelant.
- * **Nez** : Vin sur la fraîcheur, nez expressif de petits fruits rouges et d'agrumes. Notes de framboise et de groseille.
- * **Bouche** : Vin fruité, fin et rond.

Température de service : 10 - 12°C

Suggestions accords mets / vins :
Charcuterie, grillade, salade estivale, ...



Disponible à
partir du 2 Mai