


AOP Côtes du Rhône Rosé 2022 « INSTANT COMPLICE »

<p>Cépage : Grenache, Cinsault</p>	  
<p>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.</p>	
<p>Vendanges : Les vendanges se font mécaniquement ce qui permet un ramassage à une maturité excellente.</p>	
<p>Vinification : Les raisins sont égrappés en totalité. La vendange est pressée dès son arrivée à la cuverie. Le débouillage est fait naturellement par décantation par le froid pendant 24 à 48h en moyenne. Les températures de fermentation sont très contrôlées afin d'obtenir un vin frais et aromatique en bouche.</p>	
<p>Élevage : Élevage en cuves inox sans fermentation malolactique, pour garder la fraîcheur recherchée. La mise en bouteille se fait au début du printemps.</p>	
<p>Fruité et léger</p>	
<p>* Robe : Belle robe brillante, pâle aux reflets peau de pêche</p> <p>* Nez : expressif, gourmand aux arômes de fruits rouges frais, fraise et framboise des bois.</p> <p>* Bouche : L'attaque en bouche est fraîche avec une belle tension, les notes de fruits rouge sont très présentes et lui confère une belle appétence !</p>	
<p>Température de service : 10-12°C</p>	
<p>Suggestions accords mets / vins : Apéritif, charcuterie, grillade, salade estivale, viande blanche, ...</p>	

