

RÉVÉLATION ROSÉ



APPELLATION : Côtes du Rhône Rosé.

TERROIR : Argilo-calcaire.

CEPAGES : Syrah, Grenache noir, Cinsault et Carignan.

CONDUITE DU VIGNOBLE : Densité de plantation 4000 pieds/ha. Taille courte en gobelet et cordon de Royat. Vendanges avec Tri.

VINIFICATION : Vendanges entièrement égrappées, puis macération courte d'environ 5 heures et saignée. Fermentation alcoolique avec maîtrise des températures (16 à 18°C). Elevage en cuves.

STYLE DU VIN :

Couleur : Une robe rose aux reflets brillants.

Nez : Intensité explosive de parfums de fruits rouges acidulés, de bonbons anglais et quelques notes de fruits exotiques et d'agrumes.

Bouche : Vin séduisant par sa tendresse, on apprécie l'équilibre entre sa rondeur et sa fraîcheur. La fin de bouche est soutenue par le fruit, longue et agréable.

ACCORDS METS ET VINS : En apéritif, crudités, melon, assiettes de charcuteries, grillades de viandes blanches et viandes rouges, fromages doux.

TEMPERATURE DE SERVICE : 10 à 12°C.

GARDE : A boire sur le fruit (dans l'année) ou conservé 2 ans maximum.

MEDAILLES ET DISTINCTIONS

Millésime 2015, Médaille d'Or Orange 2016

Millésime 2014, Médaille d'Or Paris 2015

Médaille de Bronze Piolenc 2015

Millésime 2013, Médaille d'Argent Paris 2014