

Les Chèvrefeuilles - Rosé

2016

Côtes du Rhône

LA DEGUSTATION

Couleur Rose pâle et brillante.

Au nez, petits fruits rouges et caractère charnu de pêche ou charlotte aux pêches.

Elégant en bouche avec une belle fraîcheur gourmande, une finale soyeuse et des notes de groseilles.

Sa garde sera de 3 à 4 ans.

A servir à l'apéritif, avec des cuisines épicées, asiatiques ou orientales.

L'ELEVAGE

Élevé sur lies fines durant 6 mois.

Embouteillé et stocké dans les chais, à température constante jusqu'à l'expédition.

LA SITUATION

Coteaux versant Est et Sud à 250 mètres d'altitude.

LA VINIFICATION

- * Vendange et tri manuels.
- * Égrappage et foulage du raisin.
- * Pressurage pneumatique pour 60 % de la récolte (Grenache et Cinsault). Saignée pour la Syrah.
- * Débourage et vinification à 18°C durant 10 à 15 jours.
- * Levures indigènes

LES CEPAGES

Elaboré à partir des cépages suivants :

- * **Syrah** (40%)
- * **Cinsault** (30%)
- * **Grenache** (30%)

LE SOL

Loess sur roche de grès calcaire.

