

COTES DU RHONE ROSE BELLISIME

COTES DU RHONE

INFORMATION

Appellation : COTES DU RHONE

Cépage :
GRENACHE/SYRAH/MOURVE
DRE

Alcool : 13%

Certification :

Bio : Oui



VINIFICATION

Méthode : Rosé issu de "saignés" et de pressurage direct, vinifié en cuve inox à basse température. Mise en bouteille précoce, 5 mois après récolte.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : RHONE SUD

Surface :

Type de sol :

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Robe rose saumonée pâle, limpide et brillante.

Nez : Le nez est fruité et épicé rappelant la fraise sauvage, la framboise et les fines épices provençales. La bouche est à la fois ample, équilibrée et fruitée, avec une finale fraîche et longue. Un magnifique rosé de finesse.

Bouche : La bouche est à la fois ample, équilibrée et fruitée, avec une finale fraîche et longue. Un magnifique rosé de finesse.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 8°

Accords mets et vins :
CUISINE DU MONDE,
VIANDES BLANCHES

Garde :