

Rosé

<u>Caractéristiques</u>

Terroir : sols argilo-calcaire et galets roulés

Âge moyen des vignes : 50 ans

Appellation : IGP Ardèche Cépage : 100% Grenache

Degré: 13%

Vinification : traditionnelle par saignée à basse température.

Déqustation

Une robe rose pâle, brillante. Le nez est gourmand, aux arômes de fruits des bois et d'épices. Quelques notes légèrement minérales de pierre à fusil se dévoilent après aération.

La bouche est fraîche, sur un fruit rouge délicatement parfumé. La finale est rafraîchissante. C'est un vin gourmand et vif.

Suggestions de service

Servir frais, entre 8°C et 10°C, en apéritif ou pour accompagner des sushis, une paëlla, des poissons, fruits de mer et crustacés. Sur un plat végétarien : curry de légumes d'été.

Potentiel de garde : 2 à 3 ans