



Rosé

AOP Côtes du Vivarais

Vinification

Assemblage de Grenache (50%), de Syrah (30%) et de Cinsault (20%).

Si l'assemblage est obligatoire en AOC Côtes du Vivarais, la vinification des cépages doit être séparée.

Il s'agit d'un rosé par saignée ; le temps de macération est de 8 à 10 heures (suivant l'intensité de la couleur désirée).

La fermentation est réalisée en cuve en béton.

Caractéristiques du Rosé

Jolie robe aux nuances saumonées.

Nez très généreux aux parfums intenses et fins de petits fruits rouges (groseille, fraise, framboise)

qui s'enchaînent sur une bouche gourmande, minérale et fraîche,

avec un agréable retour fruité et légèrement épicé.

Macération : 10 heures avant saignée.

Suggestion d'accompagnement

Inévitablement un saucisson de l'Ardèche, les grillades de viandes et les repas légers.

Mais également les apéritifs, salades et les plats exotiques.

Température de service idéale : 8° à 10°