

# Côtes du Rhône Rosé 2020

## Cépages

30 % Grenache  
30 % Clairette rose  
40 % Cinsault

## Terroir

Sol Argilo-calcaire  
Age moyen des vignes : 25 ans

## Rendement

40 Hl / Ha

## Vendanges

Mécanique de nuit

## Vinification

Les grains sont encuvés tôt le matin pour éviter l'oxydation. Macération de 8 à 10 heures, saignée, débourage à froid (5°C), et fermentation pendant deux semaines à 18°C. Elevé 5 mois en cuve inox et mis en bouteille en janvier.

## Production et Conditionnement

8500 bouteilles de 75 cl.  
Bouteille de forme bourgogne  
Bouchon synthétique.

## Dégustation

Une belle robe brillante, aux reflets rose nacré.  
Nez fin et délicat sur des notes de cerise et fraise fraîches.  
En bouche, de la sucrosité, avec une longue persistance aromatique.  
Rosé équilibré avec une finale élégante sur les fruits rouges croquants.

## Accord mets et vins

Il est parfait pour les entrées et les grillades en été, mais aussi avec les poissons grillées.  
Servir entre 8 et 10°C. A consommer pendant deux ans.

