



Côtes du Rhône rosé

SITUATION : Ce vin est issu d'une sélection de vignobles provenant de l'ensemble de la région sud de la Vallée du Rhône, qui s'étend de Montélimar à Nîmes.

VIGNOBLE ET TERROIR :

Les vignes de Grenache et Cinsault sont plantées sur des terrains secs généralement caillouteux et le rendement est de 46 hl/ha.

CÉPAGES : Grenache noir, Syrah, Cinsault

ELABORATION :

Les cuves sont saignées peu après l'arrivée de la vendange, et le jus légèrement teinté est ensuite vinifié comme un blanc, à même température (16-18°C). La fermentation malo-lactique est bloquée pour conserver la fraîcheur et le croquant de ce rosé. L'élevage se fait en cuves et le vin est rapidement mis en bouteille pour le printemps.

DÉGUSTATION :

Un joli nez de framboise et une bouche fraîche et gourmande, fruits rouges et bonbon anglais.

SERVICE ET ACCORDS :

10-12°C, très frais surtout en saison estivale. En apéritif, sur une mousse de saumon, une salade niçoise et des tapas.

Carte d'identité des cépages

Grenache noir : originaire d'Espagne, le Grenache est le cépage emblématique de la Vallée du Rhône sud. Il supporte très bien la sécheresse et donne des jus très sucrés. Il est généralement assemblé et contribue à la puissance et au volume des vins du sud de la Vallée du Rhône.

Cinsault : vieux cépage, il présente de grosses baies juteuses et fruitées, idéales pour l'élaboration des vins rosés. Il intervient principalement dans les assemblages de Côtes du Rhône, Côte de Provence et Tavel. Il donne des rosés d'une grande élégance.



Retrouvez- nous sur
notre site internet
www.lavau.fr

