



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 et Syrah sont plantées sur des terrains secs généralement caillouteux et le rendement est de 40 hl/ha.



CÉPAGES : Grenache noir (50%) Cinsault (45%) Syrah (5%)



ELABORATION :

Les raisins sont pressés directement à 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.



Find out more
on our website
www.lavau.fr

