

FICHE TECHNIQUE

Côtes-du-Rhône Rosé 2014 Cuvée Papé Louis

TERROIR :

- Terre argileuse et cailloutis calcaires
- Rendement : 45 hl/ha

CEPAGES : Grenache 40%, Syrah 60%

Age moyen des vignes : 40 ans

METHODE DE VINIFICATION:

- Assemblage de syrah en pressé directe et de grenache de saignée après 10 heures de macération.
- fermentation à basse température

EMBOUTEILLAGE : réalisé au domaine par le vigneron

DEGUSTATION:

- belle couleur rose aux reflets orangé, brillant.
- nez fin avec des notes de groseille et fraise des bois et de bonbon.
- une acidité qui apporte fraîcheur et équilibre avec des saveurs de fruits mûrs

HARMONIE METS ET VINS:

- agréable à l'apéritif, il accompagne les salades, viandes blanches et grillades
- parfait avec certains plats asiatiques

GARDE : à boire dans les deux ans pour accompagner les repas d'été, cependant certains amateurs de vins rosés le consomment toute l'année et le conservent jusqu'à cinq ans.

