



Côtes du Rhône « Le Bonheur est dans les Vignes » Rosé

Les cépages : Grenache , Syrah et Carignan.

Le rendement : 50 hectolitres/hectare.

Le terroir : Sablonneux et de galets roulés du Rhône.

La vinification et l'élevage : Les vendanges sont faites à la main tôt le matin, dans des petites caissettes pour que les raisins ne s'écrasent pas puis portées tout de suite au cuvage pour garder la fraîcheur. Un tri sera effectué à la vigne. La macération est de courte durée entre 12 et 24 heures en cuve inox et à base température. Nous procédons avec la méthode dite de saignée, c'est à dire l'extraction du jus des cuves sans pressurage avec une fermentation à froid.

Les caractéristiques :

Robe : Couleur rosé léger.

Nez : Nez floral, fleur blanche et présence de fruits rouges.

Bouche : Souple, arôme de petits fruits rouges

Le temps de garde : A boire frais dès maintenant et en toute saison.

Température de service : 10°

Accord mets et vins : En apéritif, viande blanche, poisson en sauce, fromages de chèvre, barbecue.

Création d'événement œnologique, cours de dégustation, séminaire, visite du vignoble

Pierre et Sandrine Folliet Laborbe, viticulteurs, 215 Chemin de la Gironde – 84100 ORANGE – France

Tél. 33 (0) 490 110 685 – www.ladestinee.com – domaine@ladestinee.com – SIRET 409 740 768 00026