

AOC Côtes-du-Rhône ROSE - 2014



Encépagement

Grenache 90%
Cinsault 10%

Terroir

Sols argilo - sableux en coteaux.

Mode de vinification

Vin rosé de saignée, par soutirage direct.

Assemblage des mets et des vins

A consommer selon vos goûts ! Grillades, couscous, taboulés et pizzas se marieront à merveille.

Température de consommation

De 10 à 12°C.

Commentaires de dégustation

Ce vin a une très jolie robe, intense, aux reflets pivoine.
Un nez aromatique et en bouche, une explosion de fruits rouges.
Un vin avec beaucoup d'ampleur et de rondeur.