



Région : Vallée du Rhône
Appellation : AOC Côtes-du-Rhône
Âge des vignes : 30 ans
Cépages : Grenache 90 % Cinsault 10 %

Teneur en alcool : 14,0%
Contenance : 75 cl
Quantités produites : 2 300 bouteilles

LE DOMAINE

Domaine familial de 5 générations, où Anaïs Vallot œuvre à la tête de ce fabuleux patrimoine. Elle fait suite à son père François, qui a instauré cet élan en biodynamie en 2003. Le domaine est certifié Demeter et Ecocert depuis 2007.

TERROIR

Sols argilo-sableux en coteaux.

VINIFICATION

Vin rosé de saignée, par soutirage direct.

ÉLEVAGE

Aucun

NOTES

Robe : Ce vin a une très jolie robe claire, aux reflets pivoine.
Nez : Aromatique aux notes de pêche.
Bouche : Un vin avec beaucoup d'ampleur et de rondeur.

DÉGUSTATION

A servir entre 10 à 12°C
Accords mets et vin : Grillades, salades, plats simples.
Potentiel de garde : 2 ans