

Côtes du Rhône rosé millésime 2006



Assemblage : Grenache (80%), Cinsault (20%)

Terroir : Sols caillouteux

Vinification : Issue de pressurage directe 20% et de saignée 80%. Maîtrise des températures : 16°C. après fermentation, remise en suspension des lies pour extraire le gras. Elevage en cuves.

Dégustation :

Robe : saumonée aux reflets bleutés.

Nez : Intense, fin notes de cassis et pêche blanche.

Bouche : ronde à l'attaque, l'évolution est vive et franche. C'est une explosion d'arômes : petits fruits rouges : cassis, framboise. La finale est longue et harmonieuse.

Accord : Entrée salades composées, charcuterie, viandes blanches.

Evolution : idéale en 2007, à boire avant 2009.