



# DOMAINE DES ANDRINES

FAMILLE ISSARTIER DEPUIS 5 GÉNÉRATIONS

## Rosé

### CÔTES DU RHÔNE



**CÉPAGES** 70% Grenache, 20% Mourvèdre, 10% Cinsault

### TERROIR

Terroir avec un sol de galets roulés sur des sables ou des marnes de pliocènes rougis par les oxydes de fer avec des terrasses villafranchiennes. Ainsi qu'un sol argilo-calcaire sablonneux.

L'âge moyen des vignes est de 30 ans.

### DÉGUSTATION

Belle robe brillante et limpide aux reflets rose légèrement saumonés. Le nez très élégant et expressif s'ouvre sur des notes de fruits rouges (cerise, framboise) avec une touche de gingembre frais. En bouche l'attaque ronde et gourmande se prolonge sur des notes de fraise et groseille. La finale est vive, toute en subtilité sur des notes de grenade fraîche avec une pointe de minéralité.

### ACCORD MET & VIN

En suggestion à l'apéritif, avec des tapas, des grillades, des petits farcis ou de l'anchoiade.

### GARDE

A déguster dès maintenant, potentiel de garde de 2 ans

### VINIFICATION

Vendange mécanique de nuit permettant une cueillette du raisin à sa maturité optimum, égrappage puis mise dans une cuve inerte au CO<sub>2</sub>. Macération qui colore le vin, puis on tire le jus dans une cuve inox (rosé de saignée). Débourage puis une fermentation à basse température d'environ 20 jours. Un bâtonnage est effectué pendant 2 mois.