



CÔTES DU RHÔNE ROSÉ



13% VOL

CÉPAGES



Grenache noir, Cinsault

TERROIR

Sols argilo-calcaires.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Rosé de saignée dont la vinification se déroule en cuve inox pour préserver la fraîcheur.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe saumonée aux reflets grenats; fruité et amylique au nez avec des arômes de bonbon anglais; élégant et fruité en bouche, mêlant arômes de fraises et de cassis.