

LE DUEL

Rosé -2019

Côtes du Rhône

LA DEGUSTATION

Vin d'une jolie couleur rose soutenue

Le nez : Explosion de fruits rouges avec des notes de fraise écrasés.

En bouche : Croquant, frais et fin, c'est un vin très digeste.

A servir autour de 14° avec vos plats d'été comme des grillades ou bien avec une cuisine épicée.

Sa garde sera de 2 ans.

LES CEPAGES

Il est élaboré à partir des cépages suivants :

* **Syrah** (70%)

* **Grenache** (15%)

* **Cinsault** (15%)

Ce sont des vignes dont le rendement est régulé par l'enherbement et la vendange en vert.

LA VINIFICATION

* Vendange et tri manuels.

* Egrappé et foulé.

* Levures indigènes

* Elevage en demi-muid pendant 6 mois sur lies fines.

* Mis en bouteille au Domaine par nos soins.

LE SOL

Grès calcaire.

LA SITUATION

Vignes de coteaux de versant Sud et Est à 250 mètres d'altitude en moyenne.

