

# CÔTES-DU-RHÔNE

## APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE



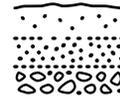
### CÉPAGES

Grenache, Mourvèdre,  
Cinsault, Carignan



### VIGNOBLE

Vignes productives  
d'âge moyen à  
grappes denses et  
à gros grains  
chargés de jus.



### SOLS

Coteaux sableux  
entre Séguret et  
Vaison la Romaine,  
parcelle coplantée.

### Agriculture BIO



### VINIFICATION

Pressurage direct +  
saignée.  
Fermentation en cuve  
inox et demi muids  
neufs à chauffe légère.

Fermentation malo  
lactique et batonnages  
des lies.



### ÉLEVAGE

9 mois en cuves  
inox et demi  
muids sur lies + 5  
à 6 mois en  
bouteille.

Rosé de  
garde  
750ML



# *La vie en Rose*

## LE MOT DU WINEMAKER

Les rosés piscine c'est cool en été avec des glaçons, mais on s'en lasse vite. Et surtout la fabrication de ce genre de vins est très énergivore et utilisatrice de nombreux intrants oenologiques. Pas le style Grandes Serres...

**Alors on a pris le parti de faire un rosé à contre courant de la mode: un rosé de garde, vinifié en partie comme un blanc, en partie comme un rouge et à déguster 1 an minimum après la récolte.** Sur la jeunesse les arômes généreux de fruits rouges sont subtilement relevés par des traits de brioche sortie du four et de vanille Bourbon. Après une garde de plusieurs années, un côté floral sur le lila et la rose apparaît, donnant tout son sens à l'élevage en bouteilles du rosé.

La bouche est vive mais avec un corps ample, gras, tout en longueur.

**Un rosé à apprécier été comme hiver et qui s'adresse aux amateurs de rosé voulant explorer de nouveaux sens.**

ROMAIN LEROY

