



CÔTES-DU-RHÔNE

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE



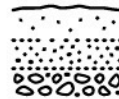
CÉPAGES

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

