

Côtes du Rhône Rosé

Encépagement :

Grenache	40 %
Cinsault	30 %
Syrah	15 %
Carignan	15 %

Terroir :

Terroir argilo-calcaire

L'âge des vignes varie de 20 à 50 ans.

Rendement :

Le rendement du Côtes du Rhône est de 50 hl / ha

Le Climat :

Type méditerranéen, caractérisé par une pluviométrie annuelle de 600 à 800 mm, plus de 100 jours de Mistral et une sécheresse estivale .

Culture de la vigne :

La qualité de chaque millésime d'un vin retrace principalement le travail du vigneron sur l'année. C'est pourquoi nous attachons un soin particulier à tous les travaux de la vigne lors de son cycle végétatif. Pour cela nous travaillons en culture raisonnée.

Vinification :

Les vins Rosé sont obtenus par saignée. Quelques heures de macération permettent d'obtenir la couleur. La fermentation thermo régulée à 18°C permet de préserver les arômes.

