

# Côtes du Rhône Rosé



**Appellation :** Côtes du Rhône Rosé  
**Millésime :** 2005  
**Flaconnage :** 50 cl, 75 cl

**Cépages :** Grenache, Cinsault  
**Terroir :** Sol argilo-calcaire, argilo-limoneux  
**Vigne :** Vieille, taille en gobelets, enherbement naturel,  
pas de pesticides, vendanges en vert après appréciation  
de volume de récolte  
**Rendement :** Maîtrisé à 60 hectolitres/hectare  
**Vendanges:** Vendanges manuelles avec tri sélectif sur parcelle

## Dominantes organoleptiques :

**Couleur :** Cuivré, saumoné  
**Nez :** Intense, équilibré, fruité, torréfié, s'ouvre fruits rouges  
**Bouche :** Grasse, plaisante, gouleyante, harmonieuse

## Nos conseils gastronomiques :

- Température de service : entre 8 et 12°C
- A boire dès à présent
- Garde : 2-3 ans
- Excellent en apéritif
- Accord mets et vins : A déguster en accompagnement avec la cuisine d'été : les entrées légères, les salades composées, les plats méditerranéens, les viandes rouges grillées

**Vinification :** Sous suivi journalier avec contrôle des températures et prise de densité

Egrappage et foulage

Pressurage

Débourbage de 36h

Mise au propre et levurage avec sélection des levures suivant le produit recherché

Fermentation pendant 10 à 15 jours à 18 °C

Remontage à deux reprises en cours de fermentation

Soutirage

Préfiltration sur terre par l'œnologue durant l'hiver

Filtration stérile

Mise en bouteille au printemps