



Côtes du Rhône Rosé 2022

AOC : Côtes du Rhône Rosé
MILLÉSIME 2022

CÉPAGES : Grenache noir : 80%, Syrah : 20%.

TYPE Rosé

Production : 1200 bouteilles

Rendement : 40 hl/ha

Age moyen des vignes : 30ans

Densité de plantations 3800 pieds/ha

TERROIR Les vignes qui composent ce Côtes du Rhône se situent sur différents Villages : Sablet,

VINIFICATION : Pressurage direct avec régulation des températures et oxygénation.

ELEVAGE 100% en cuve béton

Teneur en alcool (% vol.) : 13 %

pH : 3.42

Sucre résiduel (g/l) : < 0.5

Label agricole : Haute Valeur Environnementale

Note de dégustation : Belle couleur pêche aux reflets gris. Le vin exprime des arômes d'agrumes tel que la mandarine, de fruits rouges, de fleurs blanches avec une pointe de silex. En bouche, ce rosé est ample tout en gardant une jolie tension. La finale s'achève sur des notes de grenadine et de pamplemousse

Garde : A boire

Accord : Servir frais à l'apéritif, seul ou accompagné de brochettes de crevettes, de sashimis de saumon, ou encore d'accras de morues légèrement relevées.

Conditionnement : Bouteille 75 cl-



EARL La Font de Notre Dame

Frédéric et Boris Roux
286 Chemin de Lencieu
84190 Gigondas

Tel : 04 90 65 70 42 - 06 45 84 51 16

lafontdenotredame@orange.fr

<http://www.lafontdenotredame.fr/>

SIRET : 818 223 828 000 26 - TVA 69818223828