



LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

EARL LA FONT DE NOTRE DAME - Domaine la Font de Notre Dame

Cuvée

Rosé

Appellation

AOC Côtes du Rhône

Type

Rosé

Millésime

2024

Cépages

Grenache noir 95%, Syrah 5%

EN BREF

Nombre de cols : 1100 Rendement : 40 hl/ha âge moyen des vignes : 30ans

Densité de plantations 3800 pieds/ha

PRÉSENTATION

Terroir

Les vignes qui composent ce Côtes du Rhône se situent sur différents Villages : Sablet, Séguret (Vaucluse 84) et Roquemaure (Gard 30). Cette diversité confère au vin son inimitable particularité.

Vinification

Pressurage direct avec régulation des températures et oxygénation.

Élevage

100% cuve béton

CONSEILS

Potentiel de garde

A boire dans l'année

Dégustation

Servir frais à l'apéritif, seul ou accompagné de brochettes de crevettes, de sashimis de saumon, ou encore d'acras de morue légèrement relevés.

Aspect visuel

Très jolie couleur d'un rosé aux reflets argentés.

Au nez

La palette aromatique de ce rosé est intense et gourmande avec des arômes de bonbons anglais, de fruits à chair blanche avec une pointe d'agrumes.

En bouche

En bouche, le rosé est rond et souple. La finale se prolonge sur des notes de grenadine.

Accords gourmands

Servir frais à l'apéritif, seul ou accompagné de brochettes de crevettes, de

1/2

sashimis de saumon, ou encore d'acras de morue légèrement relevés.



SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 13 % vol.

Allergènes (sulfite): Contient des sulfites

Allergènes (oeuf): Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf

Allergènes (lait): Ne contient ni lait ni produits à base de lait

Labels viticoles: Haute Valeur Environnementale

DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 28 ha

Âge moyen des vignes: 30 ans

Volume de production: 1100

Sucre résiduel: 0.19 g/l

pH: 3.59

Acidité volatile: 0.26 g/l

Acidité totale: 3.27 g/l

SO2 free: 23 mg/L

SO2 total: 68 mg/L