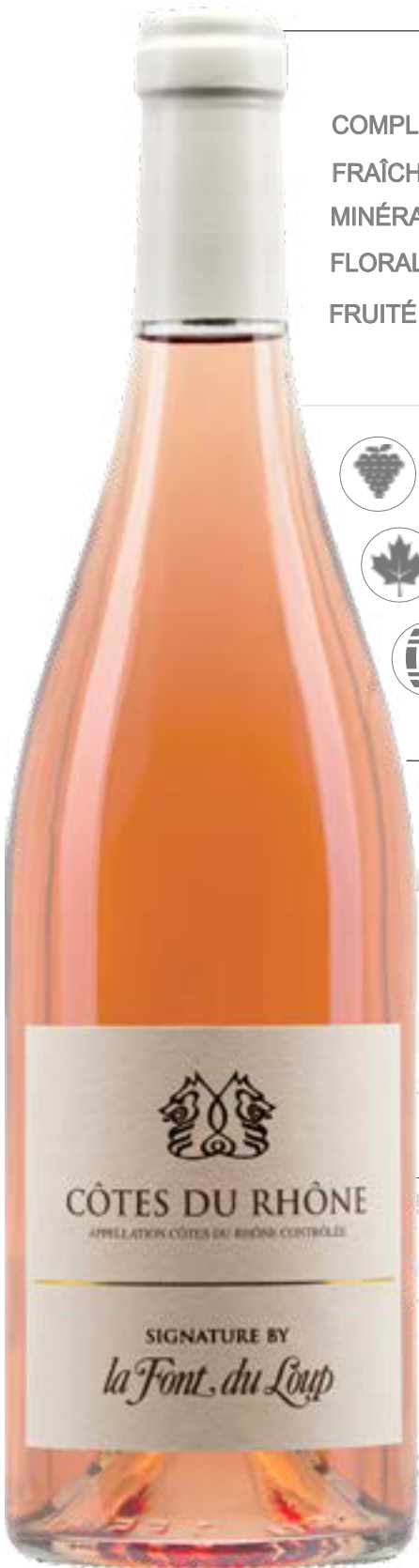


Côtes-du-Rhône

AOC - CÔTES DU RHÔNE | VALLÉE DU RHÔNE



PROFIL



CÉPAGES

90 % Grenache, 10 % Syrah.



TERROIR

Sable, plein Nord, au sommet de la Crau altitude 120m.



VIGNIFICATION

Rosé de présurage, cuves en béton et inox.



DÉGUSTATION

Des bourgeons de roses, petites baies et notes de fraises fraîches donnent des arômes flamboyants en bouche. Le nez de pétales de rose et de fruits frais écrasés expriment une belle gourmandise.



INSTANT GOURMAND



Foie gras poelé, viandes blanches rôties.



Saumon bellevue et poisson grillé.



Fromage frais de chèvre.



Ravioles à la courge, beurre de sauge.



Garde — ●○○○

Carafage — non

Service — 10°

