

# Rosé Tradition



## AOP Côtes du Roussillon

**CÉPAGES** : 70% grenache noir, 30% syrah

**TERROIR** : Pour ce Côtes du Roussillon rosé, nous avons choisi des arènes granitiques, des sols profonds mieux protégés de la chaleur.

**VINIFICATION** : Les raisins sont cueillis à la main après une sévère sélection. La vinification est réalisée cépage par cépage, à basse température. L'assemblage se réalise en fin d'automne. La mise en bouteille est effectuée dans nos chais en fin d'hiver.

### DÉGUSTATION :

**Robe** : Jolie robe rose tendre avec un bel éclat.

**Arômes** : Le nez est franc et aromatique. On trouve des notes de bonbon anglais qui sont enrobées par un ensemble de fruits rouges comme la framboise, la fraise et la groseille.

**En bouche** : En bouche le vin est souple et persistant. Les fruits rouges sont bien présents et l'équilibre est agréable. La finale légèrement acidulée donne une bonne impression de fraîcheur.

**Accord mets vin** : paëlla, couscous, grillades, plats épicés.

**Garde** : A consommer dans les 18 mois

**T° Dégustation** : 8-10 °

