



## CÔTES DU RHÔNE ROSÉ

### *Côte du Rhône*

#### TERROIR

terroir «Les Collines»,  
sol sablo-limoneux

#### CEPAGES

grenache, mourvèdre, syrah, carignan

#### NEZ

fruits rouges, agrumes, fleurs

#### BOUCHE

vin fruité, frais, léger, équilibré

#### SERVICE

8-10°C

#### ACCOMPAGNEMENT

brochette de poulet,  
crumble de légumes,  
salades, grillades

#### POTENTIEL DE GARDE

2 ans

Le vin rosé est obtenu par pressurage direct. La fermentation alcoolique se déroule dans des cuves thermorégulées à basse température afin d'extraire au maximum les arômes du fruit avec des notes minérales.