

Ardèche Par Nature Rosé



IGP ARDECHE, FRANKRIJK

Millésime 2014

Domein:

De wijngaarden bevinden zich in het zuidelijke deel van de Ardèche. Ze strekken zich uit van de Rhonevallei tot Piémont Cévenol. De druiven kunnen optimaal rijpen in een Mediterraans klimaat.

Druivensoorten: Grenache
Syrah

Bodem: klei, kalk en zandsteen

Vinificatie:

Rosé vinificatie volgens *saignée* methode na periode van maceratie van 6 à 12u (afhankelijk van de kleurintensiteit van de druiven) . Fermentatie bij lage temperatuur (16 à 17°C) om de aroma's optimaal te bewaren.

Degustatie notities:

Frisse en aromatische wijn met aantrekkelijke kleur. Fijne neus van rode vruchten.

Serveersuggesties:

Salades, koude of warme voorgerechten, pizza gevogelte.

Alcoholgehalte: 12,0%

Beschikbare volumes: 0,75L

Verpakking: CC6

Ardèche Par Nature Rosé



IGP ARDECHE, FRANKRIJK

Millésime 2014

Domaine:

Situé dans la partie méridionale de l'Ardèche, ce vignoble s'étend de la Vallée du Rhône aux terrasses du Piémont Cévenol. Implanté sur des sols argilo-calcaire et de grès, il bénéficie du climat méditerranéen, dans le sillon rhodanien ainsi que de l'influence du Mistral.

Cépages: Grenache
Syrah

Sol: Argilo-calcaire, sableux

Vinification:

La vinification se fait par « saignée » partielle de la cuve après une durée de macération variable selon l'intensité colorante des raisins (6 à 12h). La fermentation est conduite à basse température (16 à 17°C) pour préserver les arômes du fruit.

Notes de dégustation:

Une robe attrayante et brillante. Un nez fin de fruits rouges. Un vin parfumé, frais et friand, à apprécier dans sa jeunesse.

Taux d'alcool: 12,0%

Volumes disponibles: 0,75L

Conditionnement: CC6