

Millésime 2021

IGP Ardèche



TERROIR

Parcelle : Le Pré des Lèbres, Banne

Sols : grès, argilo-calcaire

Climat méditerranéen

Âge des vignes : de 30 à 60 ans

Rendement : 30 hl/ha

CULTURE

Agriculture Biologique (certifiée ECOCERT)

Vendanges manuelles

CÉPAGES

60% Grenache, 40% Syrah

VINIFICATION

Rosé de pressage direct en grappes entières

Fermentation en cuve inox de 20 jours

DÉGUSTATION

Magnifique robe aux reflets bleutés

Nez éclatant sur la fraise, la cerise fraîche s'ouvrant sur des notes délicates en bouche de framboise acidulée et de pomelo

ACCORDS METS & VIN

Carpaccio de St-Jacques aux agrumes, ceviche de daurade, salade estivale, grillades, tajine de poulet, salade de fruits

Température de service : Entre 8 et 10 °C

Garde : 1 an

Alcool : 12,5 % alc./vol.

SO2 : 62 mg/l.

