

Millésime 2018

IGP Ardèche



TERROIR

Parcelle : Le Pré des Lèbres, Banne

Sols : grès

Climat méditerranéen

Age des vignes : de 15 à 32 ans

CULTURE

Agriculture Biologique (certifiée ECOCERT)

CÉPAGES

50 % Syrah et 50 % Merlot

VINIFICATION

Rosé de pressurage direct

Élevage en cuve

Pas d'utilisation de produits de collage

DÉGUSTATION

Robe rose pâle aux nuances pomélo

Nez éclatant évoquant les fruits acidulés

Bouche fraîche aux notes de groseilles, de framboises et de pamplemousses avec une touche de bonbons anglais

ACCORDS METS & VIN

Salades estivales, tapas, tajine, grillades, salade de fruits frais

Température de service : Entre 8 et 10 °C

Garde : 1 an

Alcool : 12,5 %

SO₂ : 55 mg/l.

