



Saint Omer, AOC Côtes du Rhône, Rosé, 2021

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France

TERROIR

Sols calcaires en surface et argiles en profondeur.

VINIFICATION

Vendanges éraflées et légèrement foulées. Les jus sont décantés à température contrôlée (12°C) puis mis en fermentation à basse température.

ÉLEVAGE

Elevage sur lies fines pendant trois mois et embouteillage précoce pour capturer la fraîcheur et le fruité des arômes.

CÉPAGES

Grenache, Syrah

SERVICE

12-14°C.

DÉGUSTATION

Nez éclatant de fruits rouges. Bouche ronde, développant une belle palette aromatique.

ACCORDS GOURMANDS

Grillades, salades aux légumes du soleil, fromages doux.

