

Jas Dellange, Rosé, 2021

IGP Méditerranée, France

Un Rosé qui puise ses origines au cœur de la Provence

PRÉSENTATION
"Jas" signifie "gîte" en provençal et désignait autrefois l'endroit où l'on se reposait. Comme une invitation à prendre son temps et savourer une pause, Jas Dellange vous plonge dans le calme et la beauté de nos paysages méditerranéens.

SITUATION
Nos vignes s'épanouissent à 300m d'altitude, sur des coteaux et terrasses datant de plus de 100 millions d'années.

TERROIR
Les sols sont composés de calcaires émaciés et de sables du Miocène, pour un rosé fin, élégant et minéral.

À LA VIGNE
Récolte aux heures les plus fraîches de la journée pour préserver la délicatesse des arômes de fruits rouges frais.

VINIFICATION
Pressurage direct et macération pelliculaire à froid afin d'obtenir un bel équilibre entre finesse et rondeur. La fermentation s'effectue à basse température pour une pleine expression des arômes.

ÉLEVAGE
L'élevage sur lies fines pendant quelques semaines lui donne de l'ampleur pour en faire un vrai rosé de gastronomie

CÉPAGES
Caladoc, Cinsault, Grenache noir, Merlot

SERVICE
14-16°C

POTENTIEL DE GARDE
2 à 3 ans

DÉGUSTATION
Nez rafraîchissant sur les notes d'agrumes. La bouche est souple et voluptueuse. Un rosé charmeur, d'une grande élégance.

ACCORDS GOURMANDS
Ceviche de dorade, tartare de St Jacques au citron confit, blanquette de la mer

Rhonéa
228 Route de Carpentras, 84190 Beaumes de Venise
Tel. 04 90 12 41 00 - contact@rhonea.fr
www.rhonea.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.