Château Roustan BIO, AOC Costières de Nîmes, Rosé, 2022

AOC Costières de Nîmes, Vallée du Rhône, France

PRÉSENTATION

Située sur les hauteurs du versant sud de l'appellation Costières de Nimes, la propriété a été créée par des moines au 12ème siècle. Transformé en domaine viticole après la révolution française, le Domaine appartient depuis quatre générations à la famille Castillon. Il est certifié "Agriculture Biologique" depuis 2020 et s'oriente désormais vers la biodynamie et la permaculture.

LE MILLÉSIME

La sortie de grappes au printemps était importante mais les fortes chaleurs ont ralenti considérablement la croissance des baies. A l'approche des récoltes, pariculièrement précoces, les baies très saines (ni pluie, ni maladie) étaient peu nombreuses mais bien concentrées. Les raisins rentrés en cave sont d'une fraîcheur aromatique impressionnante.

TERROIR

Exposition Sud, dominant la Camargue. Le micro-climat marin préserve la fraicheur des vins tout en développant la palette aromatique des cépages. Les sols d'argiles et de calcaire sont recouverts de galets roulés accumulés durant l'ère Quaternaire.

VINIFICATION

Les baies sont récoltées aux heures les plus fraîches pour préserver les arômes. Pressurage direct des baies puis fermentation à température contrôlée.

CÉPAGES

Grenache noir 50%, Mourvèdre 25%, Syrah 25%

Contient des sulfites.

SERVICE

10-12°C

DÉGUSTATION

Robe rosé tendre. Nez framboise et groseille. Une explosion d'arômes au nez en bouche avec une belle fraicheur finale.

ACCORDS GOURMANDS

Apéritif, viande grillée, cuisine épicée et exotique.

FR-BIO-01
Agriculture France

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.

BZ|1CF