



Fontimble, AOC Vacqueyras, Rosé, 2020

AOC Vacqueyras, Vallée du Rhône, France

"Des vins qui se conjuguent à toutes les tables", telle est la promesse de notre gamme signature Rhonéa.

PRÉSENTATION

A l'image de la cuisine, nous sélectionnons minutieusement terroirs & cépages pour exprimer au mieux les saveurs originelles de chaque appellation dans un style fruité, expressif et aux tanins soyeux.

Chaque cuvée est appréciable dès sa mise en bouteille. L'assemblage final est réalisé avec des Chefs disciples d'Escoffier, pour que chaque vin soit associé, dès sa naissance, à l'univers de la gastronomie.

TERROIR

Terroirs complémentaires de galets roulés, safres et argiles.

À LA VIGNE

Récolte aux heures les plus fraîches de la journée.

VINIFICATION

Macération pelliculaire à froid (10°C) pendant 12h.

Récolte des jus de presse.

Fermentation alcoolique à basse température (16-18°C.)

CÉPAGES

Grenache, Cinsault, Marsanne

SERVICE

8-12°C

DÉGUSTATION

Nez frais de framboises, mûres et petits fruits rouges.

Bouche fruitée, charnue et gourmande. Finale sur le poivre rose, très fraîche.

ACCORDS GOURMANDS

Cuisine provençale : ratatouille, pissaladière, côtelettes d'agneau grillées aux herbes de Provence, ...

