



Produit de France

## Côtes du Rhône Rosé

Appellation Côtes du Rhône Contrôlée

Cuvée 2015



### TERROIR & CLIMAT



Sur la route pourpre des Côtes du Rhône, à la croisée des chemins entre Avignon, Valence et Nîmes, les cépages résistent avec fierté à l'assaut du puissant mistral, sur des terres argilo-calcaires recouvertes de galets roulés qui apportent à ce rosé plaisant la concentration et le fruité de ses arômes.

### CEPAGES

Syrah 60% - Cinsault 40%

### VINIFICATION

Vendange manuelle, tri soigneux sur parcelle, égrappage total à l'arrivée au chai, pression directe en pressoir pneumatique, vinification thermorégulée à 16°C, mais aussi batonnage des lies fines et filtration tangentielle, concourent à la qualité irréprochable de cet excellent vin élevé en cuves.



Côtes du Rhône Rosé  
AOC Côtes du Rhône bio  
Cuvée 2015

### UNE VIGNE, UN VIGNERON... UNE HISTOIRE

Ce vin est élevé depuis trois générations sur un domaine familial engagé dans le plus strict respect des règles de l'agriculture biologique. Ici, on exploite la terre sans l'endommager, en recourant exclusivement à des produits minéraux et organiques qui préservent les ressources environnementales et les équilibres naturels.



### NOTES DE DEGUSTATION

Avec sa jolie robe rose groseille lumineuse, son nez à dominante de fruits rouges, où s'imposent la fraise et la framboise, ce vin équilibré et rafraichissant présente une agréable persistance aromatique en bouche, à la fraîcheur revigorante

### SERVICE ET ACCORDS GASTRONOMIQUES

Servi réfrigéré à une température de 12° à 14°C, voire même un brin plus frais, il rehaussera idéalement à votre table les repas ensoleillés de la belle saison, une assiette de crevettes grillées, de moules farcies ou un plat exotique, comme par exemple un tajine de rascasse. Il se marie également harmonieusement avec les viandes blanches, la charcuterie d'un apéritif ou les tartes salées d'un pique-nique gourmand. Vin de garde courte, il se conservera 1 à 2 ans dans votre cave.

TerraVino • 145, route de la Serva • 67130 BELMONT  
00 33 698 50 95 34 • [contact@terravino.fr](mailto:contact@terravino.fr) • [terravino.fr](http://terravino.fr)