

*Côtes du Rhône « Le Bonheur est dans les Vignes » Rosé*

**Les cépages :** Grenache , Syrah et Carignan.

**Le rendement :** 50 hectolitres/hectare.

**Le terroir :** Sablonneux et de galets roulés du Rhône.

**La vinification et l'élevage :** Les vendanges sont faites à la main tôt le matin, dans des petites caissettes pour que les raisins ne s'écrasent pas puis portées tout de suite au cuvage pour garder la fraîcheur. Un tri sera effectué à la vigne. La macération est de courte durée entre 12 et 24 heures en cuve inox et à base température. Nous procédons avec la méthode dite de saignée, c'est à dire l'extraction du jus des cuves sans pressurage avec une fermentation à froid.

**Les caractéristiques :**

**Robe :** Couleur rosé léger.

**Nez :** Nez floral, fleur blanche et présence de fruits rouges.

**Bouche :** Souple, arôme de petits fruits rouges

**Le temps de garde :** A boire frais dès maintenant et en toute saison.

**Température de service :** 10°

**Accord mets et vins :** En apéritif, viande blanche, poisson en sauce, fromages de chèvre, barbecue.

**Le millésime :** Après une année 2019 marquée par un été très sec et par des vins massifs et concentrés, le millésime 2020, exceptionnellement précoce, signe le retour de vins plus frais, dotés d'un grand équilibre.

Les premières parcelles sont récoltées dès la troisième semaine d'août et celles de Syrah début septembre. Autour du 20 septembre quelques pluies (40 à 60 mm) retardent les chantiers de récolte, ralentissant un peu l'accumulation des sucres mais accélérant la maturation phénolique des Grenache. Les raisins, très sains, n'ont nécessité que peu de tri. Les fermentations alcooliques se sont déroulées sans aucuns soucis.

Le millésime 2020 se caractérise par de belles acidités et beaucoup d'élégance. Au nez, ils sont marqués par les agrumes et la fraîcheur du fruit. La bouche associe intensité aromatique et belle longueur. Les Syrah exhalent la mûre, des notes de poivre blanc et de menthol, tandis que les Grenache, apportent des arômes de framboise fraîche, de garrigue ou de gingembre selon le terroir dont ils proviennent. 2020 est assurément un millésime tout en équilibre, alliant fraîcheur et gourmandise. Comme si les cieux avaient voulu nous consoler des turpitudes liées à la crise au Covid 19, le millésime 2020 est le fruit d'une année végétative sereine et d'un développement harmonieux des raisins. C'est donc apaisés que les vigneronns ont pu vendanger et vinifier des Côtes du Rhône d'ores et déjà éclatants à la dégustation.