



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.

**Création d'événement œnologique, cours de dégustation, séminaire, visite du vignoble**

Pierre et Sandrine Folliet Laborbe, viticulteurs, 215 Chemin de la Gironde – 84100 ORANGE – France

Tél. 33 (0) 490 110 685 – [www.ladestinee.com](http://www.ladestinee.com) – [domaine@ladestinee.com](mailto:domaine@ladestinee.com) – SIRET 409 740 768 00026