

DOMAINE DE BOISSAN



CÔTES DU RHÔNE

« Rosé »

APPELLATION CÔTES DU RHÔNE VILLAGES CONTRÔLÉE

VINS ROSÉ. COMMUNE DE SABLET

Vignes : Âge moyen 30 ans.

Cépages : 50% Grenache, 50% Cinsault.

Vinification et élevage : vendanges manuelles, pressurage direct, macération pelliculaire 3 heures. Élevage cuve inox 5 mois.

Dégustation : jolie sucrosité, attaque douce, arôme de framboises.

Température de dégustation : 8 à 10°C.

Conservation : 2 à 3 ans.

Conseil du sommelier : apéritifs, salades, volailles, viandes grillées, légumes.