



Côtes Du Rhône Rosé

Présentation

La cuvée #BELLEDEYDIERE c'est le rosé de l'été !!
Frais, vif, fruité un vin à ne pas manquer de déguster ! Cette cuvée est élaborée avec une sélection des plus vieux ceps du domaine plantés par mes grands-parents dans les années 1970-1980

Cépages

Grenache – Cinsault – Syrah – Carignan

Conduite de l'exploitation

Dans l'amour et le partage avec le monde vivant qui nous entoure.

Mes études sur la gestion des milieux naturels et ruraux me permettent de reprendre le flambeau familial dans le même état d'esprit, et à long terme, mettre en place de nombreuses actions qui me tiennent à cœur pour le développement de la biodiversité et transmettre cet amour de la nature aux jeunes générations

Vinification

Nous ramassons la totalité à la main dans la joie et la gourmandise. Les raisins sont pressés directement jusqu'à ce que la teinte claire recherchée soit atteinte, ce qui demande une grande vigilance en fin de presse. Le jus est ensuite placé dans une cuve à une température fixe d'environ 8°C pendant 48H, puis débourbé. La température est alors légèrement relevée pour permettre une fermentation très surveillée afin de ne pas « bruler » les arômes. Celle-ci durera entre 15 et 25 jours selon les millésimes

Conservation

Le seul apport de sulfite est réalisé, à très faible dose, juste avant le conditionnement.

Une fois en bouteille, le vin doit être conservé à une température constante inférieure à 20°C



L'accord parfait

#BELLEDEYDIERE se marie subtilement avec vos grillades, les fromages à pâte cuite, mais aussi les fruits de mer, le rouget, le saumon ou encore les escargots, sans oublier les desserts fruités tels que tarte framboise ou fraises.

Dégustation

Degré : 13% vol.

Température de dégustation : entre 10 et 12°C

Contact

Gestion commerciale :

David Acolatsé : 06 22 35 59 56 / acolatsd92@hotmail.fr

La Deydière, Route De Valréas – 84600 Grillon

