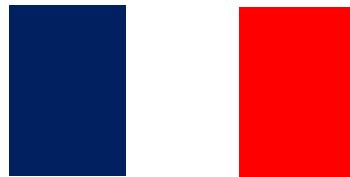




## Côtes Du Rhône Rosé

### 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 Lambeau 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 débourré. La température est alors légèrement relevée pour permettre une **fermentation très surveillée** afin de ne pas « brûler » 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

#BelleDeydière 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 framboises ou fraises.

### Dégustation

Degré : **13% vol.**

Température de dégustation : **entre 10 et 12°C**

### Contact

Gestion commerciale :

**David Acolatsé** : 06 22 35 59 56

[contact@domainedeladeydiere.fr](mailto:contact@domainedeladeydiere.fr)

La Deydière, Route De Valréas – 84600 Grillon