

Les Arbousiers Rosé
Côtes du Rhône
"Harmonie"



• La Dégustation

De jolies couleurs roses soutenues, le nez explose sur des notes intenses de framboise et de cassis. En bouche, il est souple, fruité avec une bonne persistance.
A servir avec les viandes, les poissons grillés.

• Les Cépages

Elaboré à partir de 3 cépages :

- * Le Grenache pour la souplesse, la rondeur.
- * La Syrah pour le fruit, la vivacité.
- * Le Cinsault pour le fruité.

• La Situation

Coteaux versant Est à 250 mètres d'altitude.

• Le Sol

Loess sur roche de grès calcaire.

• La Vinification

- * Vendange et tri manuels.
- * Saignée après 24 à 36 heures.
- * Débourage et vinification à 18° durant 10 à 15 jours.

• Mode d'Élevage

Elevé durant 6 mois sur lies fines, avec batonnages réguliers.
Embouteillé et stocké dans les chais, à température constante jusqu'à l'expédition.