

VIDAL-FLEURY



Vidal-Fleury

Côtes du Rhône

Vin sec et jeune, le Côtes du Rhône rosé est présent dans la gamme Vidal-Fleury depuis les années 1940. Il est le résultat de l'assemblage de trois cépages, un savant dosage qui lui donne une personnalité atypique et séduisante.

Millésime : 2018

Couleur : Rosé

Non disponible à la vente

CÔTES DU RHÔNE ROSÉ

Le vignoble de cette très vaste AOC couvre et borde 7 départements sur les deux rives du Rhône, entre Vienne et Avignon. C'est l'une des plus anciennes appellations d'origine contrôlée.

ACCORDS METS & VINS :

Barbecue, Apéritif, Poisson en sauce, Salade fruits de Mer, Cuisine asiatique

DISTINCTIONS :

Jeb DUNNUCK : 88 / 100 - -



Cinsault



Apparence : rose plutôt pâle et reflet saumon.



Un nez frais et léger, basé sur des notes de pivoine, de framboise et de fraise. Sa bouche, ample et bien équilibrée, révèle une touche citronnée en finale.



Le Cinsault est vinifié par pressurage direct, le Grenache par saignée, la Syrah par macération pelliculaire. Refroidissement du moût : 12°C. Léger débourageage naturel du moût par soutirage. Fermentation en cuves Inox avec des levures sélectionnées et une température contrôlée (16°C). Pas de fermentation malolactique.



Élevage sur lies avec bâtonnage jusqu'à la mise en bouteille : 4 mois. Vieillessement en bouteille : 3 mois avant expédition.

TEMPÉRATURE

8 °C

OUVERTURE

N/A

CONSERVATION

2 ans