

VIDAL-FLEURY



Vidal-Fleury

Côtes du Rhône

Notre vin est issu de vignes cultivées sur la rive droite du Rhône, sur des pentes graveleuses et des terrasses argilo-calcaires. Le climat est de type méditerranéen, sous l'influence du mistral.

Millésime : 2023

Couleur : Rosé

Prix : 9,50 €

CÔTES DU RHÔNE ROSÉ

L'hiver et le printemps ont été plus frais que les derniers millésimes et marqué par le retour des pluies. Le joli mois de mai a permis que la floraison se déroule idéalement et le soleil de juin a séché et réchauffé les vignes. Les raisins ont gagné en maturité en douceur, avec des nuits fraîches. Août et ses températures caniculaires ont accéléré les processus de maturation, les raisins ont acquis rapidement toutes les qualités nécessaires pour faire de belles cuvées.

ACCORDS METS & VINS :

A déguster à l'apéritif ou avec un repas à base de crudités, de produits de la mer ou encore de grillades.

DISTINCTIONS :



Grenache Noir



Robe pêche, claire aux reflets nacrés.



Le nez est expressif, fruité, sur des notes de pamplemousse et de groseille. Il comporte une note florale de rose en arrière plan.

La bouche est équilibrée et rafraichissante, pleine de rondeur, avec une finale sur les fruits rouges.



Pressurage direct lent et doux pour préserver toute la finesse des arômes des jus.

Fermentation alcoolique à basse température (14-16°C). Pas de fermentation malolactique.



Elevage en cuve inox pendant 4 mois.

TEMPÉRATURE

8 °C

OUVERTURE

N/A

CONSERVATION

2 ans