



Côtes-du-Rhône “Belleruche”

Les cépages

Grenache majoritaire, Cinsault et Syrah.

Le terroir

Notre rosé provient majoritairement de la rive droite du Rhône sur des sols loessiques et sablonneux qui conviennent parfaitement à l'élaboration de ce vin.

Les vendanges

Récolte mécanique de nuit pour préserver les précurseurs aromatiques.

La vinification

Le jus est issu d'un pressurage direct et est ensuite débourbé par le froid. La fermentation alcoolique est réalisée à basse température (16 °C). Protection constante contre l'oxygène pour conserver le potentiel aromatique du vin.

L'élevage

Le vin est élevé en cuve inox pendant 3 à 6 mois.

La dégustation

Robe: rose pâle aux reflets bleutés.

Nez: révèle des arômes de fruits rouges, d'agrumes (pamplemousse...) et agrémenté par des notes de fruits exotiques.

Bouche: l'attaque est franche, fruitée et délicate, soutenue par une belle fraîcheur qui fait perdurer le plaisir.

Avec ce vin nous avons aimé: cabillaud à la provençale, verrines de saumon frais.

Température de dégustation: 10-12 °C.

La garde: prêt à être dégusté.

Grape varieties

Mainly Grenache, then Cinsault and Syrah.

Terroir

Our rosé comes mainly from the right bank of the Rhône, from vines planted in loess and sandy soils, which are perfect for this wine.

Harvest

Harvest is carried out by machine at night to preserve the aromatic precursors.

Vinification

The juice comes from a direct pressing and then is cold settled. The alcoholic fermentation is carried out at low temperature (16°C). Constant protection from oxygen to preserve the wine's aromatic potential.

Maturing

The wine is aged in stainless steel vats for 3 to 6 months.

Tasting

Colour: pale pink with bluish tints.

Nose: aromas of red fruits and citrus (grapefruit, etc.) complemented by notes of exotic fruits.

Palate: the wine is fresh, delicate and fruity on entry and underpinned by a lovely freshness that prolongs the drinking enjoyment.

Recommended food pairing: provençal-style cod, fresh salmon verrines.

Serving temperature: 10-12°C.

Ageing potential: ready to drink now.

