

DOMAINE ROC FOLASSIÈRE

ROSÉ
ROSÉ



CÔTES-DU-RHÔNE

APPELLATION CÔTES-DU-RHÔNE CONTRÔLÉE

LES CÉPAGES

Grenache noir et Syrah.

LE SOL

Les parcelles de vignes sont situées sur un sol de loess. Il assure à la plante une alimentation hydrique modérée et régulière.

LES VENDANGES

Récolte mécanique de nuit pour préserver les précurseurs aromatiques et éviter la diffusion de la matière colorante (anthocyanes).

LA VINIFICATION

Pressurage direct, débouillage statique par le froid, suivi d'une fermentation alcoolique à basse température qui prendra 20 jours. Protection du vin contre l'oxygène pour conserver son potentiel aromatique.

L'ÉLEVAGE

Élevage en cuves inox sur lies fines pendant 5 mois.

LA DÉGUSTATION

Robe : pâle, brillante aux reflets bleutés.
Nez : des arômes puissants de fraises écrasées et légèrement amyliques (bonbon anglais).
Bouche : la bouche est équilibrée, conjuguant fraîcheur et onctuosité, tout en révélant des notes fruitées et acidulées.
Un rosé "plaisir", gourmand, friand et délicat.

GRAPE VARIETIES

Grenache noir & Syrah.

SOIL

The parcels of vines grow in loess soil. This soil provides the plant with a moderate, regular supply of water.

HARVESTING

Harvested by machine at night to preserve the aromatic precursors and prevent the loss of colouring matter (anthocyanins).

VINIFICATION

Direct pressing, static cold settling, followed by low-temperature alcoholic fermentation lasting 20 days. The wine is protected against oxygen to preserve its aromatic potential.

MATURING

Ageing in stainless steel vats on the fine lees for 5 months.

TASTING

Colour: bright, pale pink with bluish tints.
Nose: powerful crushed strawberry and slightly amylic (fruit drop) aromas.
Palate: a balanced combination of freshness and smoothness, revealing fruity, tangy notes.
A delicate, fresh and fruity, easy-drinking rosé.

M. CHAPOUTIER