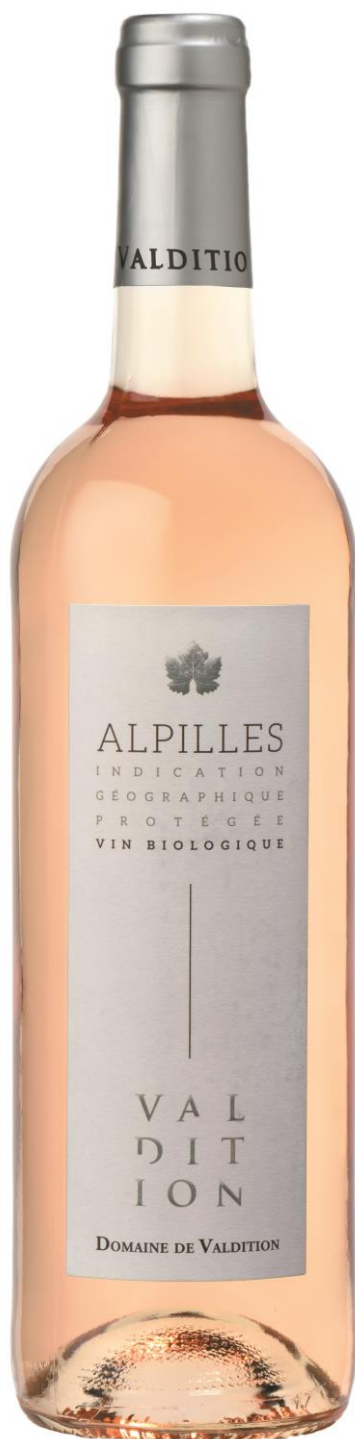


# ALPILLES ROSÉ

IGP Alpilles



## *Millésime*

2019

## *Sol*

Argilo-calcaire marneux ou crayeux, graves.

## *Densité de plantation*

4.000 pieds/ha.

## *Cépages*

50 % Grenache  
20 % Cinsault  
10 % Cabernet sauvignon  
10 % Vermentino  
5 % Bourboulenc  
5 % Pinot gris

## *Rendement*

40 hl/ha.

## *Elaboration*

Vendanges de nuit pour préserver la fraîcheur. Pressurage directe doux. Fermentation à basse température afin de préserver les arômes. Elevage court sur lies fines en cuve inox.

## *Degré*

13 % vol.

## *Température de dégustation*

10-12 °C.

## *Potentiel de garde*

2 ans.

## *Notes de dégustation*

Frais et désaltérant, ce rosé est dominé par des arômes de fruits exotiques et d'orange.

## *Accords mets et vins*

Apéritif – Grillades – Salades de crudités –  
Excellent sur des plats asiatiques



**DOMAINE DE VALDITION** Route d'Eygalières - 13660 Orgon - Tél. 04 90 73 08 12  
[www.valdition.com](http://www.valdition.com) // [valdition@valdition.com](mailto:valdition@valdition.com)

