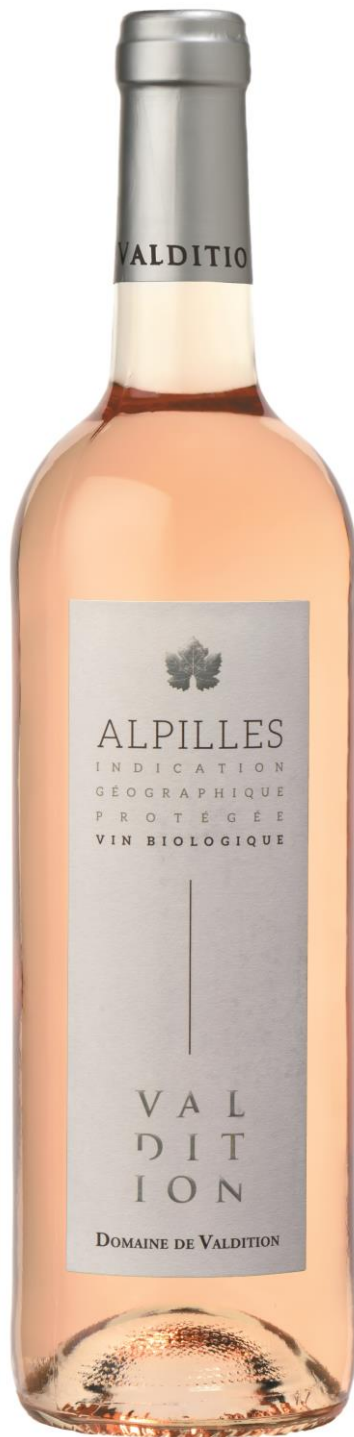


ALPILLES ROSÉ

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 friand, 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 // valdition@valdition.com

