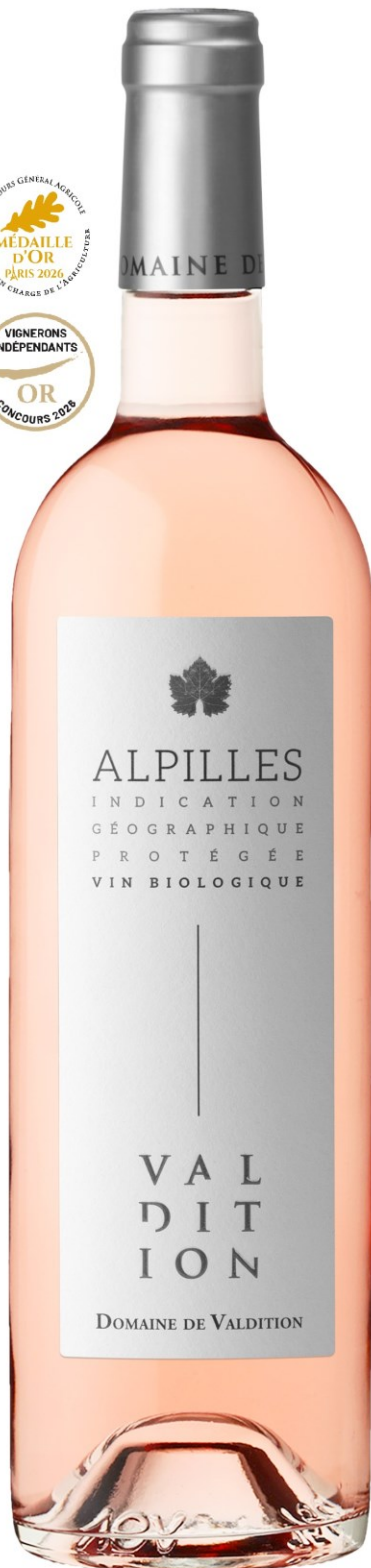


ALPILLES ROSÉ

IGP Alpilles



Millésime

2025

Sol

Argilo-calcaire marneux ou crayeux, graves.

Densité de plantation

4.000 pieds/ha.

Cépages

40 % Grenache
20 % Cinsault
15 % Cabernet Sauvignon
15 % Vermentino
5 % Petit Verdot

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

12.5 % 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'agrumes.

Accords mets et vins

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

INGREDIENTS NUTRITION



E (100ml) = 328 kJ / 79 kcal



DOMAINE DE VALDITION Route d'Eygalières - 13660 Orgon - Tél. 04 90 73 08 12
www.valdition.com // valdition@valdition.com

PRODUCTEUR DE VINS ET D'HUILES D'OLIVE EN PROVENCE EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE

