

Côtes du Rhône Les Templiers Rosé 2022



Gencod: 3422621220006

Appellation : AOP Côtes du Rhône

Terroir : sol argilo calcaire

Cépages : Grenache 70 %, Syrah 21 %, Carignan 4 %, Cinsault 4 %, Divers noirs 1 %

Age moyen des vignes : 25 ans

Conduite du vignoble : vendanges mécaniques à 80 % et manuelles à 20 %. La surface est de 50 ha pour un rendement de 50 hls/ha.

Vinification : foulage éraflage. Pressurage sur pressoir pneumatique, ou écoulage direct. Filtration des moûts sur filtre rotatif. Fermentation à basse température.

Style du vin : une robe saumonée aux reflets dorés, un nez puissant, une attaque fraîche et élégante associée à des arômes de framboise et de fraise, une finale longue et harmonieuse, un bel équilibre et du volume donne une sensation de douceur et de rondeur.

Ses plats favoris : légumes grillés à l'huile d'olive, petits farcis, escalope de veau à la crème, chèvre frais. Très agréable aussi à l'apéritif.

Garde : à boire sur le millésime.



165 Route de Buisson, 84110 VILLEDIEU - Tél. 04 90 28 92 37 - caveilledieu.fr