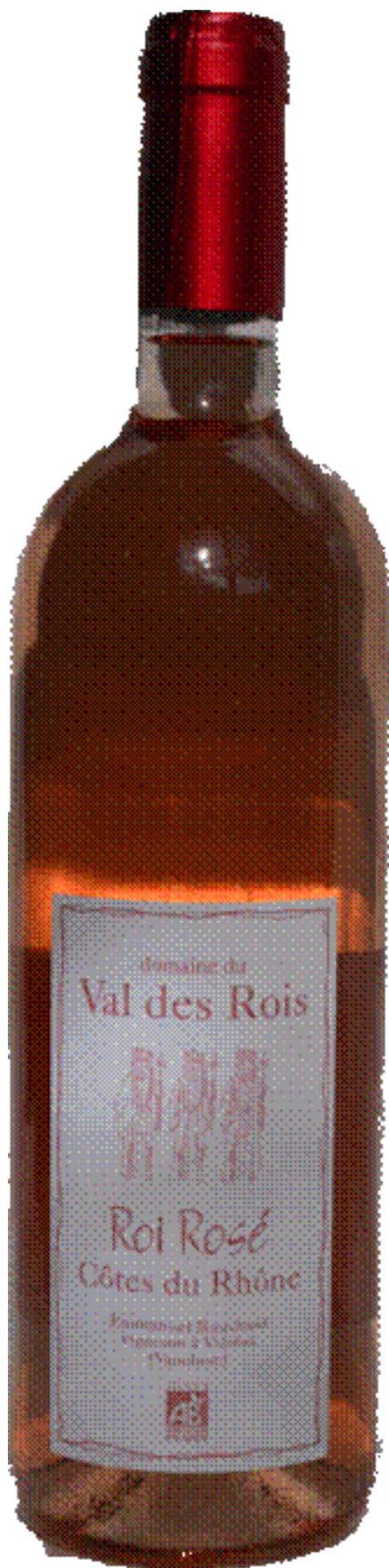


<http://www.valdesrois.com/>



Roi Rosé

Vin Rosé

Côtes du Rhône

2020

couleur de l'été



Climat de l'année :

Climat de l'année :

Le printemps 2019 fut exceptionnellement arrosé en particulier mai et début juin. La vigne est très sensible à ce moment en particulier au mildiou et il a fallu être très réactif à cette période. Heureusement l'été fut plus sec, chaud ce qui a permis une belle maturité sur une petite récolte.

Terroir :

Les vignes du Domaine sont principalement sur des coteaux exposés Sud-Sud Est, sur un sol légèrement caillouteux mais très argileux. Elles sont palissées et nourries uniquement de compost de fumier de bergerie.

Vinification :

Jus obtenu par saignée d'une nuit de nos cuves de Grenache. Le débourage à froid est suivi d'une fermentation à basse température et à l'abri de tout risque oxydatif. La levure utilisée respecte les arômes de terroir.

Dégustation :

Robe rosée assez légère. Nez discret sur les notes cerise et fraise. La bouche est tendue, linéaire, fraîche donnant de la légèreté au vin

A servir frais 12-14° mais pas glacé

Paramètres techniques :

Bouteille Bordelaise blanche - bouchon DIAM5 liège garanti sans goût de bouchon

Alcool : 13,0 % - Sucres <2g/l - Ac volatile 0.22g/l - SO2 total 86 mg/l

Safrà 2016. Jantar em 13/07/2021. Pantucci Trattoria