



Vin BIO certifié par Ecocert Sas-FR-BIO-01



AOP CÔTES DU RHÔNE « LA P'TITE CÔTE » Rosé

L'origine

Le terroir : Sable et limon calcaire, situé en plaine, à Rasteau

La vigne : Agée de 90 ans, taillée en gobelet.

Densité de plantation 3 000 pieds à l'hectare.

Les cépages : 80 % Grenache noir et 20 % de plans mêlés (Carignan, Mourvèdre, Cinsault, Clairette, Counoise)

Le rendement : 40 hl à l'hectare.

Les vignes

Le vignoble est certifié BIO Ecocert depuis 2010 et en BIODYNAMIE Demeter depuis 2013.

Le vignoble est cultivé sans désherbants; les engrais chimiques et les produits de synthèse sont également proscrits.

Seuls des corps simples (soufre, cuivre) à faibles doses sont utilisés. Les sols sont fertilisés avec du compost animal et végétal. Quatre labours sont effectués dans l'année (binage) de Mars à mi-Juillet

Les rendements sont maîtrisés par une taille courte, deux ébourgeonnages, une vendange en vert et suppression des grappes sur les jeunes vignes.

La cave

La récolte est manuelle et soigneusement triée.

La moitié est vinifiée par pressurage directe, l'autre moitié par saignée immédiate où les raisins sont éraflés et légèrement foulés.

Le rosé est débourbé à froid à 10°C.

La fermentation alcoolique est réalisée grâce aux levures indigènes en vieilles barriques, à une température de 18-20°C. Après la fermentation malolactique, le rosé est élevé en fût sur lies fines pendant 6 mois jusqu'à la mise en bouteille au mois d'avril.

Les recommandations du vigneron

Apogée : 3 / 4 ans

Garde : jusqu'à 10 ans

Température de service : 16°C dans un verre grand volume.

Dégustation

Couleur : rouge clair avec des reflets orangés.

Nez : arômes de fraise, de gentiane et de grenadine.

Bouche : arômes de cerise, de grenade, de pamplemousse.

Un rosé de gastronomie, équilibré, rond et frais.

Accords mets-vin

Grillades, pizzas, tomates mozzarella, poissons grillés, gaspacho fraises, etc...

Infos techniques

Degré : 13.5%

pH : 3.30

Sucre : < 1g/L

SO2 : T 60 mg / L

Mise en bouteille unique : +/- 1500 bouteilles

L 18 mg / L