



La Solitude Rosé 2021, A.O.C. Côtes du Rhône  
Produit issu de l'agriculture biologique FR-BIO-01



### **Terroirs & cépages**

Le vignoble est cultivé dans la plus respect de la nature et des hommes. Les raisins sont issus de terroirs de sols sableux et de cailloutis argilo-calcaires, situés à 300-400 mètres d'altitude.

- Grenache 60%
- Cinsault 30%
- Syrah 10%

### **Vinification & élevage**

Les raisins sont vendangés de nuit. Ils sont ensuite égrappés et pressés directement après la récolte. Après débourage, les moûts sont fermentés avec des levures indigènes en cuve béton à 18 °C. Les vins sont ensuite élevés sur lies fines pendant 4 mois.

### **Notes de dégustation**

Un jolie robe pale aux reflets saumonés. Un nez floral de pétales de rose et de fraises des bois. Une bouche friande mêlant vivacité et rondeur avec des notes aromatiques de pamplemousse rose et finissant sur une bonne longueur.

### **Accords mets & vin**

Idéal en apéritif avec une anchoïade, un caviar d'aubergine, mais aussi avec une morue à l'aïoli, des calamars farcis, des côtelettes d'agneau au grill.

Délicieux avec toutes les recettes d'été.

### **Recommandations**

- À consommer dans l'année suivant le millésime.
- Température de service : 8-10 °C.