



## LA SOLITUDE ROSÉ 2019, A.O.C. CÔTES DU RHÔNE

### Cépages

Les raisins sont issus de terroir de cailloutis argilo-calcaires typique de la Vallée du Rhône méridional. Nous avons recherché les secteurs les plus frais pour ce rosé.

- Grenache 70%
- Syrah 30%

### Vinification & élevage

Les raisins sont vendangés de nuit. Ils sont ensuite égrappés et pressés directement après la récolte. Après débourbages les mouts sont fermentés en cuve inox à 18 °C. Les vins sont élevés sur lie fine pendant 5 mois

### Notes de dégustation

Un jolie robe pale au reflet saumoné. Un nez floral de pétale de rose accompagné de fraise des bois. Une Bouche friande mêlant vivacité et rondeur avec des notes aromatiques de pamplemousse rose et 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.

