



La Solitude Rosé 2024, A.O.C. Côtes du Rhône



Vin issu de l'agriculture biologique FR-BIO-01

Vin biodynamique certifié DEMETER



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.

- Cinsaut 60%
- Grenache 40%

Vinification & élevage

Les raisins sont vendangés de nuit. Ils sont ensuite égrappés et pressés directement après la récolte. Après débouillage, 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

Une jolie robe pâle de pétales de rose. Un nez complexe de fraises des bois et de fruits exotiques. 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.