

Côtes du Rhône rosé 2020

CHA'LADOC

DOMAINE
ROMAN

Cépages : 90% Caladoc, 10% Syrah

Terroir : Limoneux et argilo-calcaire

Date de plantation : Caladoc 2015, Syrah 2012

Vinification et élevage : pressurage direct puis débourage à froid pour garder un maximum de fruit et de fraîcheur.
Maîtrise des températures pendant la fermentation.
Elevage de 6 mois en cuve inox.



Certification : Agriculture Biologique



Notes de dégustation :

Nez : Bouquet de notes de fruits exotiques, avec une pointe d'agrumes.

Bouche : Attaque vive avec de la fraîcheur et une belle aromatique.

Accord mets et vins : Idéal en apéritif et pour accompagner les plats d'été : salades, légumes et poissons grillés, viandes blanches etc.

Température de service : De 8 à 10°

Degrés : 12.5°

Récompenses : Médaille D'argent au Concours des Vins d'Orange 2021.

Conditionnement : Bouteilles de 75cl
Cartons de 6 bouteilles (2x3 couchées)

Domaine Roman – 4421 Route de Vaison - 84150 Jonquières

contact@domaine-roman.fr - www.domaine-roman.fr - 04.90.70.63.21

