



DOMAINE LES TEYSSONNIÈRES

Côtes du Rhône rosé



Zone de production

Ce vin est issu d'une parcelle de 1 ha sur le territoire de Vacqueyras.

Géologie

Sol constitué d'alluvions anciennes à cailloux éclatés.

Cépages

Ce vin est composé des deux principaux cépages de la vallée du Rhône : Grenache et Syrah.

Vinification

Vendanges manuelles, tri de la vendange à la vigne et à la cave. Rosé de pressurage. Vinification à basse température pendant 20 jours à 15° en cuve inox.

Elevage

Collage et filtration en cuve, mis en bouteille dès le mois de Février. L'embouteillage précoce pouvant provoquer un léger dépôt naturel

Dominantes organoleptiques

Couleur de pétale de rose, nez floral, présente une grande finesse, la vinification à basse température lui conserve tous ses arômes de fruits exotiques.

Service

9/10° idéal pour les l'apéritif, hors-d'œuvre, crustacés. A boire dans sa jeunesse.

