

# CÔTES-DU-RHÔNE

## CÔTES-DU-RHÔNE ROSÉ



www.htoh.wine

Les vignes produisant ce Côtes-du-Rhône sont situées sur d'anciennes garrigues défrichées qui s'étendent en terrasses entre Bédarrides et Sorgues.

### Histoire

En 1936, l'AOC Côtes-du-Rhône est créée et contraint les vignerons à respecter des critères spécifiques : délimitation de l'aire de production, cépages, rendement, qualité du vin, degré. L'aire de l'appellation est vaste, elle s'étend de Vienne à Avignon.

### Terroir

Un sol majoritairement argilo-calcaire.

### Cépages

Grenache 60%, Cinsault 20%, Carignan 20%.

### Elaboration

Pressurage direct et macération à froid. Débourage et fermentation à basse température pour préserver la fraîcheur et le fruit.

### Vin

Vin rosé, fruité et rond en bouche. Au nez, une palette aromatique de fruits d'été (fraise, pêche). En bouche, une douceur à l'état pur où s'entremêlent des saveurs exotiques et de fruits rouges. Un équilibre parfait entre fraîcheur et gourmandise. Ce vin frais accompagnera agréablement vos grillades, viandes blanches et vos apéritifs.

### Température

A servir à 12-14°C.