

Roche-Audran

DOMAINE



Les Dentelles du Cygne Côtes du Rhône Rosé 2015

Assemblage : secret du vigneron !

Superficie, rendement et âge du vignoble : 2 hectares, 40 hl /ha, 30 ans.

Terroir : BUISSON

Ce vignoble familiale est situé à flanc de colline (versant nord de la colline de Rasteau et Cairanne), à une altitude de 180 à 250 m, exposé nord-est/nord-ouest.

Les sols très complexes, sont composés de terres argilo-calcaires recouvertes de galets d'origine marine et alluviale.

La végétation spontanée contribue à la complexité aromatique des vins : pin d'Alep, chêne blanc, viorne tin, buis, romarin, cornouiller sanguin, thym...

Arômes et Température de service :

La bouche allie la sucrosité d'un rosé Méditerranéen et la fraîcheur de nos terroirs exposés Nord.

Un nez de fraise et de notes d'agrumes (pamplemousse, citron). Des arômes d'agrumes et de fruits exotiques.

A déguster en apéritif, sur les salades estivales, les grillades, les pizzas, des poissons comme le rouget

Servir à 12° C.

Culture :

Culture en bio-dynamie : pour mettre l'accent sur le respect de la nature, nos vignobles sont entretenus grâce à des labours réguliers, et des traitements naturels, sans produit de synthèse permettant la pleine expression du terroir.

Vinification et élevage :

Alliance de rosés obtenus par saignée et pressurage direct.

Mise en bouteille après 6 mois en cuve béton.

Les Dentelles du Cygne se situent dans la constellation du Cygne et forment un des plus grands et brillants vestiges de supernova intervenue il y a une dizaine de milliers d'années.