



LES VIEILLES PIERRES

Rosé 2017



CÉPAGES : 100% Chenanson

DEGRÉ : 12,5°

RÉCOLTE : Mécanique / *Mechanical picking.*

Terroir: Argilo-calcaire



Vignes cultivées en semi-côteaux, entourées de garrigues et situées en piémont cévenol. Sols peu profonds, moyennement caillouteux. Climat de type méditerranéen, avec une très bonne cinétique de maturation pour ce millésime : alimentation en eau non déficiente et températures nocturnes fraîches.



Rendement : 80 hectolitres hectares.

Vinification: Traditionnelle, avec débouillage statique par le froid.



Dégustation : Robe saumoné avec une belle brillance. Joli nez sur le fruit (pêche blanche), avec des notes d'agrumes. Bouche élégante avec une fraîcheur agréable.

Light salmon pink color with a beautiful light. Pretty nose on the fruit (white peach) with fine notes of citrus. Elegant palate with a pleasant freshness.



Accords mets & vins : Apéritifs, charcuterie ou bien poisson à la plancha.

As an aperitif, meats or with a plancha of fish.

Température de service : 10-12°C

