



## DOMAINE DE GRANGENEUVE LE ROSE de GRANGENEUVE 2016

### TERROIR

Terroirs variés: terrasses argilo-calcaire de Roussas et terroirs argilo sableux, alluvions anciens avec galets roulés du Rhône à Saint Paul les Trois Châteaux.

### VENDANGES

Mi-septembre, pour obtenir le côté fruité recherché et maîtriser le degré alcoolique, tout en ayant une maturité suffisante des raisins.

### ASSEMBLAGE

65 % de GRENACHE, 25 % de CINSAULT et 10% de SYRAH.

Degré de 12,5° cette année, idéal pour la consommation pendant les beaux jours

### VINIFICATION

Rosé de pressurage direct exclusivement de raisins provenant des différents cépages et terroirs. Fermentation des jus à part à basse température (12 à 15°) en cuve inox réfrigérée. Poursuite de la fermentation à température contrôlée pendant 20 jours environ, avec un gros travail sur les lies fines, riches en arômes. Nous avons bénéficié des installations de la nouvelle cave : refroidissement de la vendange, pré-fermentaire à froid, pressoir sous atmosphère inerte,...

### DEGUSTATION

Belle robe brillante et limpide couleur rose clair. Joli nez intense et élégant, aux arômes de fruits rouges (fraise surtout). En bouche on retrouve les fruits rouges avec un bel équilibre, une bonne vivacité et une très jolie longueur.

Ce vin est très racé, fruité et frais : il évoque les beaux jours et la Provence.

**Accords mets et vin** : apéritif, entrées, charcuteries, grillades, paella, cuisine méditerranéenne.

*Médaille d'Argent au concours des vins d'Orange 2017*