



Partages Côtes du Rhône - Rosé



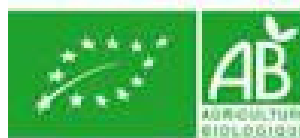
Encépagement : 60% grenache, 25% Cinsault, 15% Mourvedre
Grape Varieties : 60% grenache, 25% Cinsault, 15% Mourvedre

Sols : Argilo-calcaire graveleux

Soil : Chalky clay gravels

Vinification : Pressurage direct. Cuve inox, température de fermentation de 14 à 16°C

Wine-making : Direct pressing - Fermentation in steel tank. Fermentation temperature between 14 and 16°C.



Commentaire dégustation :

Un vin plaisir et convivial. Sa robe est séductrice. Le nez est puissant et riche entre agrumes, épices et fruits rouges. Beaucoup de fraîcheur en bouche avec un joli équilibre. Très belle persistance aromatique sur des notes de fruits rouges.

A wine made for pleasure and conviviality.... Its deep rose color makes this wine enticingly attractive. The bouquet is rich and strong blend of citrus fruits, spices and red fruits. It leaves a breath takingly balanced freshness on the Palatte. Very beautiful and persistent red fruit aromas.