



Rosé Domaine du Bramadou 2010

Côtes du Rhône Villages Rosé 2010

Encépagement

Assemblage de trois cépages : Cinsault (100%).

Vignes et rendement

Les vignes âgées de 60 ans en moyenne nous donnent une petite production de 35 hectolitres/hectare.

Vinification

Nos raisins sont vendangés uniquement à la main, avec un tri minutieux à la vigne et au chai. Pressurage direct. La vendange est maintenue un mois, le temps de la fermentation à une température stable de 14°.

Élevage

Élevage en cuves. Conservation à une température stable, en cave jusqu'à leur commercialisation.

Dégustation

Superbe robe rose saumon. On découvre un nez agréable de fraise écrasée, confiture d'oranges et de citron confit. Sa bouche est ample et soyeuse avec beaucoup de gras sur des arômes de confitures de mangues, mandarines et pomelos. C'est un vin à déguster jeune et frais (10 à 12°). Il est parfait l'été avec des viandes blanches, des grillades ou tout simplement en apéritif.