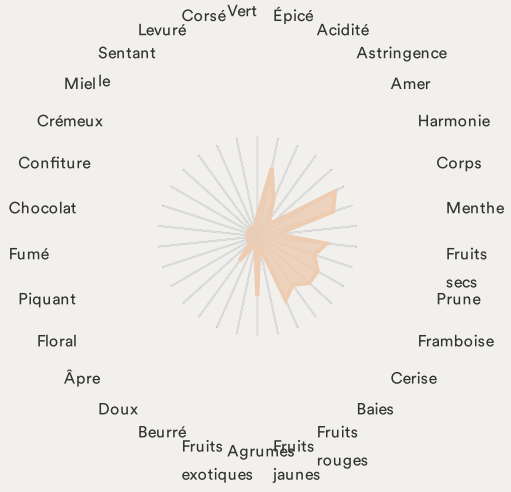
Coquillade Rosé

AOP VENTOUX

Ce rosé pour gourmets marque des points par sa structure. Un compagnon de repas génial, parfait pour accompagner la cuisine méditerranéenne.

	2024
CÉPAGES	*95% Syrah* *5% Grenache*
DEGRÉ	*14%*
TAILLE DE LA BOUTEILLE	*0,75L*
TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION	*8-10°C*
POTENTIEL DE GARDE	*3-5 ans*
RÉCOMPENSES & CERTIFICATS	
PROFIL GUSTATIF	*Le rosé pour les gourmets* Une couleur d'un rosé foncé. Marqué par la framboise et des notes d'épices. Fraises et mûres sucrées. Arômes de cerises et d'olives noires. Une acidité douce, mais fraîche et bien intégrée. Texture puissante et salinité.





TERROIR

L'altération du sol calcaire à forte teneur en fer donne aux sols leurs couleurs caractéristiques. Les bas-fonds sont constitués de matériaux issus de l'érosion de ces couches, enrichis de couches alluviales généralement oxydées provenant des Alpes, qui sont responsables de teintes grises. Ponctuellement sableux à argilo-sableux.

VINIFICATION

Le pressurage en grappes entières des raisins vendangés à la main s'effectue sur plusieurs heures, la fermentation a eu lieu en amphores, suivie d'un élevage de six mois sur lies, soutirage après la fermentation malolactique.

ACCORD METS-VIN: EXIGEANT ET CHARMANT

Ce rosé haut de gamme accompagne avec qualité et perfection coquillages et crustacés, des sauces au safran, un risotto fin aux cèpes et au safran, des cœurs d'artichauts grillés, des agnolotti del plin, des bleus doux au lait cru tels que Gorgonzola piccante ou Bleu d'Auvergne.