

L'appellation Côtes-du-Rhône : c'est l'appellation régionale qui définit les vins produits dans l'ensemble de la Vallée du Rhône. Agrémentée de nombreuses AOC locales et communales sur des terroirs précis et des spécificités de production, elle regroupe **171 communes et 6 départements** (Ardèche, Drôme, Gard, Loire, Rhône et Vaucluse).

Comme les autres appellations de la vallée du Rhône, les premiers à avoir planté de la vigne dans la région sont les Grecs puis les Romains. En 1650, une réglementation protège leur authenticité et leur qualité. Un Édît du Roi de France prescrit, en 1737, que tous les fûts destinés à la vente et au transport doivent être marqués au feu par les lettres « C.D.R. ». Cette notoriété s'accroît et prendra forme en 1937 avec la création de l'AOC.

Création de l'AOC en 1937 | 84 % vins rouges | 6 % vins blancs | 10 % vins rosés | 30 749 hectares de vignes | 1 280 240 hl/ an | Rendement moyen 42 hl/hectare | 31 % de la production exportée | Vins secs |



Cépages : Grenache 70 %, Cinsault 20 %, Syrah 10 %

Terroir/Climat : méditerranéen

Sol : Sols argilo-calcaire ou alluvionnaire et caillouteux.



Âge moyen des vignes : 25 ans env.

Vinification : Rosé de pressurage issu d'une courte macération et d'une longue fermentation avec contrôle des températures autour de 18°C.



Elevage : Ce vin est élevé en cuve inox pendant 6 mois environ

Production annuelle : 400 000 bouteilles env.

Notes de dégustation



Visuel : Robe limpide et brillante. Le rosé est frais et étincelant.

Olfactif : Vin sur la fraîcheur, nez expressif de petits fruits rouges et d'agrumes. Notes de framboise et de groseille.

Gustatif : Vin fruité, fin et rond.

Ensemble : Vin complet alliant élégance et équilibre.



Consommation : A boire

Durée de conservation : 1 à 2 ans

Température de service : 10°C à 12°C

Suggestions accords mets/vins : entrées variées, salades d'été, ceviche, poissons grillés, saumon fumé ou cru, volaille.