



« *Un rosé d'exception* »

Couleur : rosé

Appellation : IGP Coteaux de l'Ardèche

Cépage : Syrah, Grenache, Cinsault

Âge des vignes : 40 ans

Densité : 4000 pieds/ha

Rendement : 35 hl/ha

Nom de la parcelle : sélection parcellaire Serre de Brujas et Serre de Berty

Type de sol : Serre de Brujas: parcelle en coteau, altitude de 121 m à 131 m, sol argile Montmorillonite + 10 % calcaire Serre de Berty II, III et IV : parcelles en coteau, altitude de 117 m à 135 m, sol argile Montmorillonite + 10 % calcaire

Mode de culture : culture biologique et biodynamique

Vinification / élevage : pressurage direct des premiers jus et séparation des cœurs de presse et presse dure ; fermentation en fût avec levure indigène ; élevage sur lie de 6 mois 70% en fût et 30% en cuve ; non collé et non filtré

Température de dégustation : entre 9 et 12°C

Dégustation : robe d'un rose clair et d'une brillance cristalline ; nez intense et gourmand de fruits rouges et d'agrumes ; en bouche : de la finesse, de la fraîcheur, de grande persistance sur le fruit

Plats conseillés : cuisines épicées, asiatique, indienne, plats d'Afrique du nord (tajine)

Garde : 6 à 7 ans