

# Elégance Rosé

*Côtes-du-Rhône Rosé*

## *Plaisir d'été...*



Couleur : Rosé

Millésime :

Appellation : Côtes du Rhône

Terroir : Vallée du Rhône Sud, Mollans sur Ouvèze. Vignes situées en altitude (env. 250-300 m), terroir de coteaux aux sols argilo-calcaires, petit grès.

Assemblage : 20% Syrah

30% Cinsault

50% Grenache

Vinification : Vendanges à l'aube s'ensuit un pressurage direct.

Puis un débourage de 24 heures à 10°C.

Fermentation à température régulée (16°C)

Vignes de 40 ans

Production : 5500 Bouteilles

Garde : de 2 à 3 ans

Caractéristique : Jolie robe pétale de rose à reflets brillants. Sa bouche est suave, agréable avec une belle sucrosité. Sur des notes de confiture de fraise, cassis associé au miel de lavande.

Conseil de Dégustation : Se déguste avec volaille, viande rouge, cuisine exotique, sucré-salé. Agréable et fruité, il réglera tous vos plats d'été et peut vous accompagner tout le long du repas.



**TYRAND**

CHARLES TYRAND

Route de Nyons 26170 Mollans sur Ouvèze

+33 (0) 4 75 28 75 53 - tyrand@tyrand.fr