

## LE PIGEONNIER *ROSE*

AOC COSTIERES DE NÎMES

### Cépages :

70% Grenache, 20% Syrah et 10% Marselan

### Vinification et élevage :

La vendange est effectuée précocement.

Ce rosé est issu d'un assemblage de rosé de saignée et de pressurage pneumatique, qui sera suivi par un élevage en cuve, puis par une clarification.

### Potentiel de garde :

À boire dans les 2 ans.

### Description organoleptique :

La robe est finement saumonée.

Le nez frais, nous rappelle un panier de petits fruits rouges avec de jolies touches acidulées. En bouche ce rosé est à la fois tendre et charnu et restitue les parfums du nez avec élégance. L'ensemble est frais, gourmand et équilibré.

### Accords mets et vins :

Le Pigeonnier rosé se déguste parfaitement en apéritif, mais aussi avec tous les plats méditerranéen d'été.

### Degrés alcoolique :

13,5°.

À déguster entre 6° et 8°.



VIGNOBLE DE LA VALLÉE DU RHÔNE