



COTES DU RHONE VIGNES DU PRIEURE

agriculture raisonnée

COULEUR

ROSE

MILLESIME / DEGRE

2016

13,5%

TERROIR

Terrasse ancienne de cailloutis.
Exposition plein sud, sur un coteau en pente légère.

CEPAGE

RENDEMENT

30 hl/ha

Production

3200 Bouteilles 75 cl

VINIFICATION

Raisins foulés et égrappés. Pressurage pneumatique doux et débouillage à froid (36 à 48h). Fermentation à basse température en cuves inox thermoregulée. Mise en bouteilles après filtration stérile en Février 2017.

DEGUSTATION

Jolie couleur rose aux reflets saumonés. La cuvée présente des arômes gourmands de fruits rouges frais (fraise, cerise) et une belle fraîcheur finale. Ce vin est très agréable à l'apéritif et accompagnera aussi parfaitement vos plats d'été. A boire à 10°C afin de conserver son bouquet.

**MEDAILLES
& CITATIONS**