

AB

ANDRÉ BRUNEL



Rosé - 2023



Terroir

Nos jeunes vignes produisant notre rosé sont situées sur la commune de Saint-Geniès-de-Comolas, dans le Gard. Elles sont plantées sur un sol sableux (sable rouge ferrugineux) et sous-sol argilo-calcaire qui permettent, à la fois une bonne pénétration des pluies, une faible sensibilité à la sécheresse et de produire des vins frais et fruités.

Notes de dégustation

Notre Côtes-du-Rhône Rosé, élaboré à partir d'un mariage harmonieux de cépages Grenache et Cinsault, séduit par sa délicate symphonie florale et fruitée. Sa robe rose pâle évoque la douceur estivale tandis que son bouquet exalte des arômes floraux envoûtants, rappelant les pétales de rose et de lavande. En bouche, la fraîcheur des fruits rouges, tels que la fraise et la framboise, s'entrelace avec subtilité, offrant une expérience gustative légère et équilibrée. Ce vin incarne l'élégance de la région, invitant à savourer chaque gorgée comme une promenade parmi les vignobles en fleurs.

Fiche technique



Vinification

Vinification en cuves béton à température contrôlée aux alentours de 14°C.



Élevage

6 mois en cuve béton.



Assemblage

Grenache (50%), Cinsault (45%), Syrah (5%).



Quand le boire

Dans l'année.



Âge des vignes

5 ans.



Rendement/hectare

40 hl / ha.