

domaine  
**ROUGE & BLEU**

---

## Dentelle Rosé

**Appellation:** AOP Côtes du Rhône

**Couleur:** Rosé

**Production:** 3000 bouteilles

**Cépages:** Carignan, Grenache

**Rendement:** 35hl/ha

**Alcool:** 12%

**VIGNOBLE:** Situé sur la commune de Sainte-Cécile-Les-Vignes, Domaine Rouge-Bleu s'inspire des principes fondamentaux de la biodynamie pour cultiver ses 8,5ha dont la moitié se situe en appellation Côtes du Rhône Villages.

Les faibles rendements qui nous caractérisent sont la résultante naturelle de nos vieilles vignes, puisant leurs ressources dans des sols caillouteux et pauvres. Couplé au climat méditerranéen avec ses étés arides et renforcé par les effets sanitaires indispensables du Mistral, notre vignoble représente un environnement idéal pour la maturité parfaite de nos baies, exprimant ainsi toute la diversité de notre terroir.

**VINIFICATION:** Vendangé tôt dans la saison afin de garder l'acidité naturelle du fruit, nos raisins sont récoltés à la main très tôt le matin et transportés en petites caissettes avant d'être pressés dès leur arrivée dans nos chais. Fermentation à froid avec levure indigène pour conserver la fraîcheur et arômes primaires naturels des raisins. Brève maturation en cuve avant d'être mis en bouteille au Domaine avec une légère filtration durant le mois de janvier précédent la vendange. Ajout minimal de sulfite. Le bouchon à vis a été choisi afin de conserver pureté et fraîcheur de la cuvée.

### NOTES DE DEGUSTATION:

**Couleur:** Saumoné pâle.

**Nez:** Fruits rouge frais, pétales de rose et pamplemousse.

**Bouche:** Élégante au style provençal. Notes aromatiques de pêches blanches et de framboise. Belle vivacité en bouche pour une finale douce et élégante.

**ACCORDS CULINAIRES:** Servir frais.

Parfait en apéritif, ce rosé saura être apprécié avec ou sans nourriture. A déguster avec fruits de mer, salades de saison, poulet braisé, barbecue, fruits et desserts, le tout entre amis!

