

DOMAINE DE SAINT-PAUL
CÔTES-DU-RHÔNE
ROSÉ 2014



COMPOSITION DE LA CUVÉE

Grenache noir 100 %

AGE MOYEN DES VIGNES

41 ans

TERROIR

Terrasses alluviales de graviers sur couches argilo-calcaires.

RECOLTE

La récolte, entièrement manuelle, est suivie d'un tri systématique dans le vignoble.

PRODUCTION 930 bouteilles

VINIFICATION

Ce rosé est issu d'une saignée après quelques minutes de macération en cuve, pour garder une teinte très pâle, puis d'un débouillage au froid. La fermentation alcoolique est contrôlée entre 16 et 18°C en cuve inox.

La fermentation malo-lactique n'est pas réalisée pour garder un maximum d'acidité et de fraîcheur.

ELEVAGE

Un soutirage est effectué après fermentation alcoolique puis élevage sur lies fines en cuve inox.

Mise en bouteilles au domaine.

A déguster à une température de 6-8°C.

