



Côtes du Rhône « Oracle » Rosé



Quoi de mieux au goûter lorsqu'il fait chaud ?

Un bonbon de fraise et de framboise légèrement acidulé, tout en gourmandise et en fraîcheur...



Terroir riche et frais, d'argiles et de sables caillouteux. Vignes en banquettes exposées au soleil de midi et au mistral.



Cépage : Grenache, cinsault, syrah



Elaboration du vin :

Vendange de nuit à la machine avec trieuse embarquée
Eraflage des raisins
Pressurage direct
Fermentation alcoolique avec levures indigènes à basse température (à 16° C).
Elevage en cuve inox pendant maximum 4 mois.



Accords mets & vins :

Briouats de viande hachée
Thon rouge délicatement snacké au sésame et pavot
Frites de courges
Tajines de poulets, olives vertes et citrons confit