



## EPICURIEN ROSE 2017

### IGP ARDECHE

Alex et Audrey BISCARAT

Vignerons indépendants

Les Tournaires 07460 CASTELJAU

Tel : 04.75.39.04.05

info@cassagnole.fr

www.cassagnole.fr



<b>Zone de production</b>	Casteljau, Ardèche méridionale. IGP Ardèche.
<b>Cépage</b>	Grenache 90%, Syrah 10% pour un rosé sec.
<b>Rendement</b>	60 Hl / Ha
<b>Sol</b>	Sols de graves, perméables, sableux. Forte densité de galets de rivière.
<b>Vinification</b>	Rosé clair obtenu par pressurage direct. Fermentation à basse température.
<b>Elevage</b>	100 % en cuve pendant 3-4 mois.
<b>Dégustation</b>	Couleur saumon pâle. Bien équilibré, rond, fruité (framboise, fraise). « le rosé d'été ». A servir à 8-10°C.
<b>Suggestions</b>	Salades, entrées froides, grillades. Du casse-croûte au repas léger.