

# Domaine de Cassagnole



## EPICURIEN ROSE 2020

IGP Ardèche, Casteljou.

Grenache noir 100 %

60 hL / ha

Sols de graves, perméables, sableux.

Forte densité de galets de rivière.

Rosé clair obtenu par pressurage direct.

Fermentation à basse température.

Élevage 100 % en cuve pendant 3 à 4 mois.

Couleur saumon pâle. Bien équilibré, rond, fruité (framboise, fraise).

« le rosé d'été ». A servir à 8-10°C.

A servir sur des salades, entrées froides, grillades. Du casse-croûte au repas léger.