



ROSE 2018
ESPRIT DE CASSAGNOLE
IGP ARDECHE

Alex et Audrey BISCARAT

Vignerons indépendants

Les Tournaires 07460 CASTELJAU

Tel : 04.75.39.04.05

info@cassagnole.fr

www.cassagnole.fr

Zone de production	Casteljau, Ardèche méridionale. IGP Ardèche.
Cépage	60% Syrah, 40% Grenache
Rendement	60 Hl / Ha
Sol	Argilo-calcaire sur les coteaux, argilo-pierreux en plaine.
Vinification	Nous avons choisi la Syrah pour obtenir un rosé tout à la fois élégant et gastronomique, et le Grenache pour la suavité les parfums fruités. La fermentation est thermo-réglée à basse température.
Dégustation	Nez délicat, note florale, cerise, pomelo, rond, suave, harmonieux.
Suggestions	Apéritif, fruits de mer, petite friture. Ce rosé peut accompagner vos repas toute l'année pour des entrées chaudes, des poissons ou viandes blanches grillés. Servir frais (10°C).