



# DOMAINE ROSTANGUE

## Cuvée Eau De Roche

Côtes de Provence - Rosé 2016

|                      |                                                                 |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------|
| <b>Région :</b>      | Provence-Corse                                                  |
| <b>Appellation :</b> | Côtes de Provence                                               |
| <b>Cuvée :</b>       | Cuvée Eau de Roche                                              |
| <b>Couleur :</b>     | Rosé                                                            |
| <b>Millésime :</b>   | 2016                                                            |
| <b>Cépages :</b>     | Cinsault (10%) / Grenache (60%) / Mourvèdre (10%) / Syrah (20%) |
| <b>Alcool :</b>      | 12,5 %                                                          |
| <b>Contenance :</b>  | 75 cl                                                           |

Ce rosé s'apprécie par sa fraîcheur, son fruité, sa vivacité et sa rondeur. Il est typique des vins de Provence par son coté désaltérant recherché à l'apéritif ou barbecue et aussi au bord de la piscine à toute heure...



### ELABORATION

Culture biologique.  
Vendanges manuelles.  
Egrappage total, Fermentation thermo-régulée, Débourage.  
Assemblage, Filtration légère.



### DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur rosée, cristalline, reflets cerise.  
**NEZ :** Fruité, typé, arômes de framboise.  
**BOUCHE :** Fruitée, délicate, ronde, rond, légèrement minérale, corps léger, bonne intensité, bonne persistance.



### SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 12° et 15°  
**GARDE :** A consommer entre 2017 et 2018



**ACCORDS METS ET VINS :** À vocation apéritive, Entrées froides, Charcuteries, Tapenade, Crevettes à la plancha



### DISTINCTIONS

Concours international Gilbert et Gaillard 2017 : Médaille d'or

Powered by **Plugwine**

