

DOMAINE  MONTVAC

Côtes du Rhône

Appellation Côtes du Rhône Contrôlée

Rosé

Comme pour le Côtes du Rhône rouge, le Rosé est produit par de jeunes vignes sur le terroir Vacqueyrassien. Grenache et Syrah y développent leurs qualités de finesse et de fruité. Vin souple et harmonieux, il est destiné à être consommé dans les premières années.

CÉPAGES // L'encépagement comprend 50% de Grenache pour la rondeur et la finesse, 20% à 25% de Syrah pour la structure et la couleur et 20 à 25% de Mourvèdre pour accroître la persistance aromatique. Pour le rosé, la notion de "fruité" est primordiale. Les raisins choisis seront donc issus de terrains chauds et légers propices à la finesse au détriment des sols argilo-calcaires plus générateurs de structure que d'arômes.

VINIFICATION // Le critère principal est un contrôle rigoureux des températures qui ne doivent jamais excéder 20°C. Des débourbages fréquents permettent de prévenir l'apparition de composés aux saveurs trop lourdes et de conserver la finesse des arômes du raisin. La fermentation malo-lactique est déclenchée aussitôt la fermentation alcoolique terminée et la fraîcheur de nos chais souterrains est indispensable à la stabilisation ionique de ce vin rosé qui peut être commercialisé dès janvier.

GASTRONOMIE // Le Côtes du Rhône rosé est essentiellement un vin estival. Par sa subtilité, son équilibre et sa fraîcheur, il accompagnera avec volupté légumes et entrées froides.

En Provence, nous le servons également avec une bonne aioli, avec de la tapenade et avec toute préparation où les senteurs de la garrigue prédominent.



S.C.E.A Dusserre • Propriétaire • Récoltant • 84190 Vacqueyras • France
Tél. 04 90 65 85 51 • www.domainedemontvac.fr
e-mail : dusserre@domainedemontvac.fr

