

# Côtes-du-Rhône

## Rosé



DOMAINE  
LA FILLE  
DES VIGNES



### Cépages

60% Grenache, 40% Syrah

### Terroir

Commune de Piégon, les vignes sont situées à 350m d'altitude sur un sol graveleux et sableux, âgées d'une trentaine d'années.

### Viticulture

Respect de la vigne et de l'environnement avec des pratiques anciennes comme le chaussage et le déchaussage des vignes, le désherbage mécanique mené selon les cycles lunaires, la taille en cordon de Royat, nutrition avec engrais organique et compost de paille de lavande.

### Vinification

Récolte mécanique tôt le matin, pressurage à froid, débourbage puis fermentation alcoolique à basse température entre 15 et 18°C, élevage en cuve inox durant 6 mois.

### Production annuelle

1 600 bouteilles

### Notes de dégustation

Robe brillante rose pâle aux nuances violines. On découvre un nez fin aux arômes de fraise et pomme. La bouche est fruitée avec de la fraîcheur et une belle acidité.

### Conseils de dégustation

Accompagne l'apéritif, les barbecues, les légumes croquants ainsi que les quiches froides.

Servir entre 10 et 12°C, ouvrir quelques minutes avant dégustation. À déguster dès à présent.

Domaine La Fille des Vignes - Famille Tailleux et Filles

Plaine de Rouvière - 26110 Piégon

06 50 61 28 10

[domainelafilledesvignes@gmail.com](mailto:domainelafilledesvignes@gmail.com)

[www.domainelafilledesvignes.com](http://www.domainelafilledesvignes.com)

