

Gris D'ARDECHE



ARDECHE INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE



« Rose pâle. Petits fruits rouges, groseille, framboise, bien vif, acidulé, gourmand »
Le Point – Juillet 2019

CEPAGE :

Grenache

TERROIR :

Le vignoble est situé en Ardèche méridionale, sur la rive droite de la Vallée du Rhône, sur les communes de Valvignères et de Beaulieu.

Ce vin, élaboré à partir de raisins issus de parcelles sélectionnées, est cultivé en coteaux et demi-coteaux, sur un sol rocailloux, argilo-calcaire.

VINIFICATION :

La récolte s'effectue début septembre, à l'aube, aux heures les plus fraîches de la journée afin de préserver un maximum d'arômes.

On garde uniquement les premiers jus (jus de goutte) pour extraire toute la matière et la richesse aromatique tout en conservant une couleur très saumonée.

DESCRIPTION DU VIN :

Une robe délicate, couleur melon.

Un nez élégant aux arômes d'agrumes (pamplemousse), d'anis et de fruits (pêche). En bouche le fruit s'exprime, sublimé par un très bel équilibre entre vivacité et douceur.

C'est un vin rond et long en bouche.

DEGUSTATION :

Il sera idéal à l'apéritif et sur les repas d'été : tapas, salades composées, grillades...

À servir entre 12° et 13°C.

POTENTIEL DE GARDE :

2 à 3 ans pour profiter de la fraîcheur de ses arômes.

RECOMPENSES :

2018 : Dégustation Le Point – Note 14

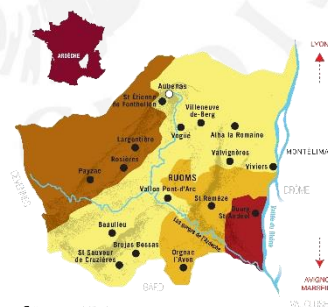
2018 : Prix des Vinalies 2019

2017 : 88/100 Decanter

2016 : Note 14,5 - Le Point

2016 : Guide Hachette des rosés 2017-2018

2016 : Argent Concours International de Lyon 2017



- Nos caves de vinification
- Ardèche Cèvennes - Terroir de Grès
- Ardèche - terroir de basalte & gravettes
- Côte du Vivarais - Terroir blanchâtre & Terroir rouges
- Côte du Rhône - Terroir de Grès rouges

VIGNERONS ARDÉCHOIS
Depuis 1917

107 Avenue de Vallon – BP 8 – 07120 RUOMS

Tel : 04 75 39 98 00 – Fax : 04 75 39 69 48 – email : accueil@vignerons-ardechois.com - www.vignerons-ardechois.com