



Domaine de la Mordorée

Appellation : Côtes du Rhône
Millésime : 2020

Couleur : rosé
Surface : 14 Ha.
Rendement : 45 Hl/Ha.
Age des vignes : 20 ans

CÉPAGES :

- Grenache 40 %
- Syrah 30 %
- Cinsault 15%
- Carignan 10%
- Mourvèdre 5%

Terroir : très varié : sablonneux ou sablo-argileux, avec des gravettes calcaires.

Vinification : éraflage et foulage à 100%, rosé de saignée, quelques heures de macération.

Vendanges : à la main / Nos vins sont issus de raisins certifiés DEMETER
Mis en bouteille au Domaine

Dégustation :

Robe : rosé

Arômes : très fruités (agrumes, fraise, cerise) et floral.

En bouche : de la fraîcheur, un bel équilibre.

Accords : plats simples, pizzas, pâtes, grillades, pique-nique, viandes blanches, certains poissons.

Température de service : 8 à 10°C

Potentiel de garde : 2 à 3 ans

