

Sélection - *Miss Emma*

Côtes du Rhône Rosé AOP



82 Route d'Estézargues

30390 DOMAZAN

Tél : +33 (0)4 66 57 04 84

contact@domainevaleriane.com



*Un vin gourmand
& délicat*



CÉPAGES

40% Grenache - 20% Syrah -
20% Mourvèdre - 20% Carignan



VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Ce vin est élaboré par saignée après une macération courte des baies, récoltées très tôt le matin pour favoriser leur fraîcheur. Cette phase rapide déterminera la nuance et les arômes délicats de ce rosé. Ensuite, la fermentation alcoolique se déroule à basse température, afin d'extraire et de développer la finesse aromatique. La fermentation malolactique n'est pas effectuée pour conserver toute sa fraîcheur à notre rosé. Il est élevé sur lies fines pendant 6 mois en cuve inox avant d'être mis en bouteille au Domaine.



CONSERVATION

À déguster dès maintenant,
potentiel de garde 2 ans.



DÉGUSTATION



Sa robe est d'un rose tendre aux nuances saumon. Nez fruité aux notes d'agrumes. En bouche, délicat et élégant avec un bel équilibre alliant la fraîcheur et la rondeur.

ACCORD METS ET VIN



Servi entre 10 et 12 °C, il sera le parfait compagnon de vos apéritifs ou d'un repas aux saveurs méditerranéennes, orientales ou asiatiques.