

Tradition - *Valériane*

Côtes du Rhône Rosé AOP



82 Route d'Estézargues

30390 DOMAZAN

Tél : +33 (0)4 66 57 04 84

contact@domainevaleriane.com



*Un vin fruité
& ensoleillé*



CÉPAGES

40% Grenache - 40% Syrah -
20% Cinsault



VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Ce vin est élaboré par saignée après une macération à froid de plusieurs heures, phase rapide et délicate déterminant la nuance, les arômes, et l'élégance de notre 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 vif et cristallin. Nez frais et intense développant des arômes de fruits rouges et des notes florales. En bouche, équilibré et chaleureux, il possède une très belle persistance aromatique.

ACCORD METS ET VIN



Servi entre 10 et 12 °C, il accompagnera, les entrées, salades, charcuteries, ainsi que les viandes blanches (terrines de lapin, blanquette de veau, poulet rôti...) ou tout un repas ensoleillé.



La gamme Tradition existe
en blanc, rosé et rouge



www.domainevaleriane.com