



Côtes du Rhône Samorëns, Rosé, 2025

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France

Robe: rosé intense et brillant.

Nez : arômes de baies rouges (framboises, groseilles...)

Bouche : attaque franche, vin présentant beaucoup de fraîcheur, de la rondeur avec des arômes de fruits rouges (fraise, framboise). Belle minéralité en fin de bouche.

TERROIR

Les vignobles se situent sur la rive droite du Rhône sur des sols alluvionnaires (calcaire, sables, galets roulés et argiles).

WINEMAKING

Débourbage à froid pendant 24 heures. Fermentation d'une quinzaine de jours à une température entre 15 et 19°C.

AGEING

En cuves.

VARIETALS

Grenache noir 60%, Cinsault 20%, Syrah 20%

13,50 % VOL.

FERRATON *f* PÈRE & FILS

CÔTES-DU-RHÔNE
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Samorëns

FERRATON PÈRE & FILS

