



Côtes-du-Rhône Samorëns, Rosé, 2023

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France

TERROIR

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

VINIFICATION

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

ÉLEVAGE

En cuves.

CÉPAGES

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

13,5 % VOL.

Contient des sulfites.

SERVICE

Il est conseillé de servir ce vin à 12°C

POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans

DÉGUSTATION

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

FERRATON *f* PÈRE & FILS

CÔTES-DU-RHÔNE
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Samorëns

FERRATON PÈRE & FILS

Ferraton Pere et Fils

13 rue de la Sizeranne, 26600 TAIN L'HERMITAGE
Tel. 04 75 08 59 51 - ferraton@ferraton.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

