

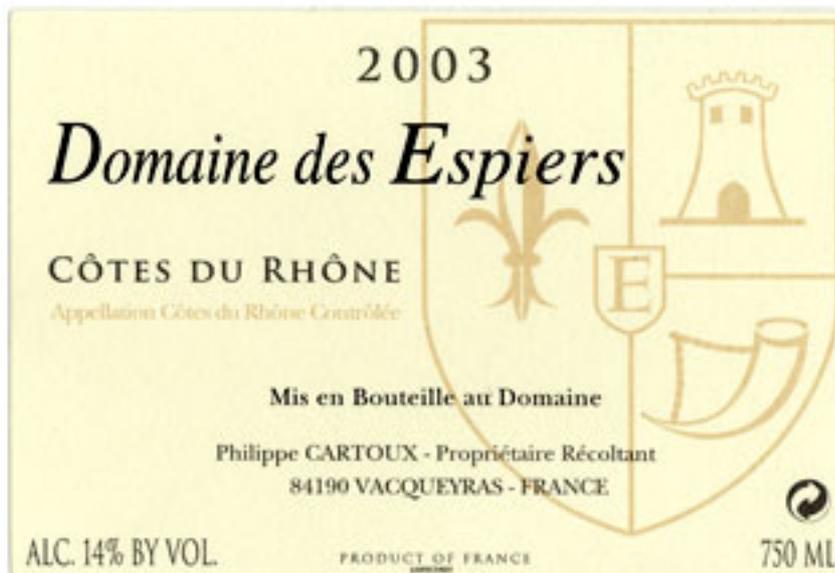
Domaine Des Espiers

Gigondas et Côtes du Rhône



Philippe CARTOUX
Propriétaire Récoltant
Route de Vaison
84190 VACQUEYRAS
Tel/Fax 04 90 65 81 16
p.cartoux@free.fr

www.domaine-des-espiers.com



Fiche Technique Côtes du Rhône Rosé

La nature du sol est argilo calcaire.

L'encépagement est de 70% de Grenache noir et 30% de Mourvèdre.
Agées de 15 ans en moyenne, les vignes sont jeunes et possèdent une densité importante.

Le rendement des vignes est de 40 hl.

La vinification est effectuée par saignée dans les cuves du Côtes du Rhône rouge.
La fermentation se fait donc en milieu liquide, ce qui a pour but d'augmenter la structure tannique du vin.

L'élevage se fait en cuve béton pendant une durée de 5 mois avant la mise en bouteille.

Il en résulte un vin rosé avec une bonne structure et des arômes fruités, qui pourra se garder jusqu'à 5 ans.