



Domaine Du Chardon Bleu Ritournelle

Grignan-les-Adhémar - Rosé 2018

Région : Rhône
Appellation : Grignan-les-Adhémar
Cuvée : Ritournelle
Couleur : Rosé
Millésime : 2018
Cépages : Grenache (80%) / Syrah (20%)
Alcool : 13,5 %
Contenance : 75 cl



ELABORATION

Culture biologique.
Vendanges mécaniques.
Fermentation en cuve inox, Pressurage direct.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur rosée, claire, reflets saumonés.
NEZ : Frais, fruité, arômes de fleurs blanches, arômes de fruits frais.
BOUCHE : Aromatique, généreuse, souple, notes de fleurs blanches, légères notes de fruits, souple, légèrement minérale, corps structuré, bonne intensité, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 10° et 12°
GARDE : A consommer entre 2017 et 2018



ACCORDS METS ET VINS : À vocation apéritive, Entrées froides, Quiche lorraine, Poissons grillés, Viandes rouges grillées



Certifié par FRBIO01