

Cuvée de Rosette



12% vol.

Vin vinifié, élevé et mis en bouteille par
Benoît ROSEAU

75 cl.

Benoît ROSEAU

Vin artisanal en vallée du Rhône

Cuvée de Rosette

Appellation : IGP Collines Rhodaniennes

Millésime : 2011

Couleur : Rouge

Cépage : Syrah

Quantité produite : 4000 bouteilles

Vignes : situées à Bogy, près de Saint Désirat (Ardèche). Plantée à 5000 pieds/ha, travail du sol et enherbement un rang sur deux, buttage au cheval.

Terroir : sol peu profond sur roches métamorphiques granitiques

Climat : "Lyonnais" : les **hivers sont tempérés**, les **étés chauds** et les précipitations sont relativement régulières. Les vents dominants sont les vents du Nord et du Sud.

Caractéristiques :

Rosette est le surnom que mes amis m'ont donné depuis toujours, je voudrais leur faire un clin d'œil en baptisant ainsi cette cuvée et en réalisant aujourd'hui mon rêve de créer mon domaine viticole.

Vinification et élevage:

- Vendange à la main,
- Pas d'égrappage, pas de levurage
- Fermentation malolactique,
- Elevage : 6 mois en demi muids de chêne de 600L, et cuve inox
- Mise en bouteille : pas de collage.

Dégustation :

- Couleur soutenue burlat à reflet violet,
- Nez friand à l'expression florale, fruitée et épicée : violette, cerise et cassis , cachou,
- Bouche charnue, ronde et fraîche à la structure ferme.

Accord met et vin :

Pur vin de plaisir, friand et fruité, à servir frais en toute occasion, voir même à l'apéritif !!! Il pourra accompagner les barbecues de l'été, les repas de fête entre amis.