



DE LAS

Vignobles de la Vallée du Rhône

CÔTES-DU-RHÔNE ROSÉ SAINT-ESPRIT

APPELLATION

CÔTES-DU-RHÔNE ROSÉ

VIGNOBLE : il s'étend sur environ 41 200 ha (six départements). Les vins rosés représentent environ 3% des volumes produits, soit 50 000 hl.

CLIMAT : Le climat, de type méditerranéen, est marqué par le mistral. Ce vent violent, nécessaire et bénéfique au développement de la vigne, naît de la différence de pression atmosphérique entre les régions du nord et celles du sud. La saisonnalité très marquée des pluies, les températures chaudes et l'ensoleillement exceptionnel caractérisent également le climat de cette région.

CARACTÉRISTIQUES

Cette cuvée est issue de l'assemblage de vins produits principalement dans les communes de Sainte-Cécile-les-Vignes et Rochemollet. Production moyenne Delas : 10 000 bouteilles (75 cl) par an. Cépages : Grenache, Syrah et Cinsault sont les principaux cépages qui composent l'assemblage.

VINIFICATION

Après leur arrivée dans les caves, les raisins subissent une courte macération à froid pour extraire couleur et fruité, pendant huit à dix-huit heures environ. Les jus de goutte et de presse sont immédiatement assemblés puis fermentés pendant huit à dix jours à une température n'excédant pas 18°C.

ÉLEVAGE

Les vins sont élevés en cuves inox pour éviter toute oxydation. La mise en bouteilles est réalisée après collage et filtration.

DÉGUSTATION

A l'oeil, la robe lumineuse et claire présente des reflets saumonés. Au nez, le vin exprime des arômes de poire mûre, de framboise et de grenade. La bouche fraîche et gourmande s'achève sur des saveurs finales moelleuses et fruitées.

HARMONIE DES VINS ET DES METS

Viandes froides, saucisses, grillades.

