



CÔTES DU RHÔNE ROSÉ 2011

**ENCÉPAGEMENT :**

75% Grenache, 25% cinsault

TERROIR :

Sols silicieux blonds

LEVURES :

Naturelles (indigènes)

VINIFICATION :

Notre rosé est issu d'un pressurage direct, pour obtenir plus de fraîcheur et de fruité.

Thermovinification à froid en cuve inox pour l' extraction des arômes de fruits rouges et d' agrûmes.

ÉLEVAGE :

100% en cuve inox.

EMBOUTEILLAGE :

Filtration minimale pour conserver le caractère naturel du vinification.

DÉGUSTATION :

La robe : un très jolie rosé brillant, annonce tout la finesse de ce millésime 2011.

Le nez : expressif et subtil, sur des arômes très marqué de petit fruits rouge (framboise) et de fruit exotique.

La bouche : équilibrée avec une bonne vivacité et une texture ample. Cette belle fraîcheur d' ensemble met en valeur les parfums fruités de ce superbe millésime. Un vin qui allie complexité et plaisir.

Accord mets et vins : Il pourra ce servir a l'apéritif et accompagner tout un repas d'été (salades, grillades etc).

www.domainebenedetti.fr

Domaine Benedetti - 25 ch de la Roquette - 84370 BÉDARRIDES
Tél. 06 61 77 24 77 - Port. 06 48 74 61 96 - contact@domainebenedetti.fr