

# le Domaine Chapelier



AOC

Côtes du Rhône

Rosé

BIB 3L ou 5L

#### **Vignerons :**

- Pierre, Julien et Christine Guigue, associés en GAEC Le Chapelier.

#### **Vignoble :**

- Culture biologique de père en fils depuis 1970.
- En AOP Côtes du Rhône depuis 2001.

#### **Superficie :**

- 18 ha groupés autour du domaine, avec 2 terroirs : l'un argilo-calcaire, l'autre sableux.

#### **Encépagement :**

- 50 % grenache noir et blanc, 35% syrah, 5% Cinsault, 5% Roussane, 5% Vermentino.

#### **Terroir de la cuvée :**

- Sol argileux profond, calcaire.

#### **Composition :**

- 100% Cinsault.

#### **Rendement :**

- 45 hl/ha.

#### **Age moyen des vignes :**

- 30 ans.

#### **Vinification :**

- La vendange est soigneusement égrappée, mise à macérer en cuve pour seulement quelques heures : dès que l'on juge la couleur du rosé atteinte, on « saigne » la cuve : c'est-à-dire que l'on sépare le jus des peaux et pépins, sinon on obtiendrait du vin rouge. Le jus va donc fermenter seul, ce qui va lui conférer ce fruité si fin. Pas de collage. Les vins sont filtrés sur Kieselgur (argile), puis conservés dans des cuves à chapeau flottant. Ces cuves permettent de remplir les fontaines à vin au fur et à mesure des besoins. Nous garantissons la livraison de vins fraîchement tirés.

#### **Dégustation :**

- Délicieusement fruité et souple.

#### **Température de service :**

- 5 à 10 °

#### **Accompagnement :**

- Apéritif, pizzas, cuisine asiatique, buffets d'été.

#### **Conservation :**

- Les vins rouges peuvent se garder 3 mois avant d'ouvrir les fontaines, puis 2 mois encore après ouverture.

Certifié ECOCERT