



le **Domaine** **Chapelier**

AOC

Côtes du Rhône

Rosé 2014

Bouteille de 75cl

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. Après quelques soutirages, pour ôter les lies, le rosé va attendre la mise en bouteilles qui interviendra rapidement, afin de préserver le fruit.

Dégustation :

- Délicieusement fruité et souple.

Température de service :

- 5 à 10 °

Accompagnement :

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

Conservation :

- A boire dans les 4 ans.