



COTEAUX DE L'ARDÈCHE ROSÉ

CÉPAGE

cépages : Gamay / Grenache / Cinsault / Caladoc

Rendement : 60 HL/ha

DÉGUSTATION

À la fois fruité et minéral, la rondeur et la fraîcheur aromatique du rosé des 7 Pierres en font un vin à la fois gourmand et élégant.

À déguster avec des légumes marinés et grillés.

TERROIR

La richesse du vignoble des Coteaux de l'Ardèche réside dans sa mosaïque de terroirs. La proximité du vignoble avec la montagne Ardéchoise donne une constante : des nuits fraîches tranchant avec la chaleur du jour, contraste propice à des vins d'une grande qualité de fruits et de tanins élégants. Le terroir des 7 Pierres en particulier se situe sur des Grès du Trias Cévenol, des sols pauvres et filtrants qui donnent des vins frais et d'une grande finesse.

VINIFICATION

Vendanges mécaniques.
Pressurage direct.
Vinification et élevage 4 mois en cuve béton thermo régulées.

