



Pierre Amadieu
CÔTES DU RHÔNE
ROULEPIERRE

2024



TERROIR Les Grenache et Cinsault sélectionnés pour cette cuvée sont issus de terroirs argilo-calcaire pauvres et caillouteux.

VINIFICATION Ce rosé, assemblage de saignée de Cinsault et de presse de Grenache, est vinifié à basse température en cuve inox pour conserver toute la pureté du fruit.

NOTE DE DÉGUSTATION Typé Vallée du Rhône sud, il révèle des saveurs de framboises et de groseilles accompagnées de notes florales et d'une agréable ampleur.

A déguster très frais dans sa jeunesse en apéritif, sur une tapenade, un caviar d'aubergine...

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Cépages : 60% Grenache noir, 40% Cinsault.

Volume de production : 15 000 bouteilles.

Teneur en alcool : 13.5% vol.

