



CINSAULT

Domaine La Jouve

Vin de Pays de Vaucluse ROSE

2007



SITUATION GEOGRAPHIQUE : Sorgues, commune voisine de Châteauneuf-Du-Pape, bénéficiant de la proximité du Rhône et de l'Ouvèze, qui confère à nos vins typicité et originalité de ce terroir.

PEDOLOGIE : Sols et sous sols de type diluvium alpin argilo-calcaire recouverts de galets roulés du Rhône.

ENCEPAGEMENT : Cinsault 100 %

VINIFICATION : Durée de macération : 4 à 6 heures.

Issu de saignée après courte macération. Une vinification traditionnelle en cuve avec contrôle des températures (< 18° C) et un rosé de mono cépage cinsault en font un vin rosé très fruité et à la fois très clair.

ROBE : de couleur saumon très clair

NEZ : fin et aromatique sur des notes de fruits blanc et frais et de bonbon anglais.

BOUCHE : pleine et ronde, amylique, sur le fruit frais qui se confirme en bouche. Bonne équilibre alcool /acide avec une légère dominance acide pour garder la fraîcheur et le fruit en bouche.

Une fin de bouche équilibrée, sur des notes de cerises blanches

METS : A découvrir à l'apéritif pour le plaisir de son fruit, et en repas champêtre pour sa rondeur.

A SERVIR à 12°C

AVENIR : 2ans pour garder l'élégance du fruit en bouche.

VIGNOBLES RICHARD GONTIER
Chemin du Colombier 84190 VACQUEYRAS – France
Tel : 00 33 (0)4.90.12.39.54 – Fax : 00 33 (0)4.90.12.36.04

www.vignoblesrg.com
gontier@vignoblesrg.com