



DOMAINE DE LA MORDORÉE

Appellation : Côtes du Rhône

Cuvée : la Dame rousse

Millésime : 2018

Couleur : rosé

Surface : 14 Ha.

Rendement : 45 Hl/Ha.

Age des vignes : 20 ans

CÉPAGES :

Grenache 40 %

Syrah 35 %

Cinsault 15%

Carignan 5%

Mourvèdre 5%

Terroir : très varié : argilo-calcaire, sablo-argileux, avec des galets roulés.

Vinification : éraflage à 100%, rosé de saignée, quelques heures de macération.

Vendanges : à la main / Mis en bouteille au Domaine

Dégustation :

Robe : rosé

Arômes : très fruités (agrumes, fraise, cerise) et floral.

En bouche : de la fraîcheur, un bel équilibre.

Accords : plats simples, pizzas, pâtes, grillades, pique-nique, viandes blanches, certains poissons.

Température de service : 8 à 10°C

Potentiel de garde : 1 à 3 ans

