



DOMAINE

Vincent Rochette

Rosé

LE ROSE

Côtes du Rhône

Terroir : Buisson

Vignoble familiale situé à flanc de colline (versant nord de la colline de Rasteau et Cairanne), à une altitude de 180 à 250 m, exposé nord-est/nord-ouest.

Sols complexes composés de terres argilo-calcaires recouvertes de galets d'origine marine et alluviale.

Végétation spontanée contribuant à la complexité aromatique des vins : pin d'Alep, chêne blanc, violette, buis, romarin, cornouiller sanguin, thym...

Superficie, rendement, âge du vignoble : 2ha, 30hl/ha, 4 à 30 ans.

Vinification

Chaque parcelle est vinifiée et élevée séparément afin d'assurer le développement de leur typicité. Les levures indigènes apportent tous les arômes du terroir lors de la fermentation alcoolique. Une dégustation quotidienne accompagne des remontages, pigeages et délestages attentionnés.

Rosé obtenu par pressurage direct. Mis en bouteille après 6 mois de vinification en cuve béton. Notre rosé est travaillé comme nos blancs.

Dégustation / Tasting :

- Un millésime à la robe rose très pâle
- Un nez aux arômes d'agrumes, de fraise.
- La bouche allie la sucrosité d'un rosé Méditerranéen et la fraîcheur de nos terroirs exposés Nord.

Inspired by the Roman heritage of this land, Cuvée César is produced using the best parcels of Grenache from our Buisson vineyard.

The variety of natural vegetation (Aleppo pine, white oak, viburnum, boxwood, rosemary, dogwood, thyme ...) and the geological complexity of the terroir convey to each parcel a true individuality which creates the intensity of this cuvée.

The northern aspect of the vineyard brings a minerality and freshness which are essential to the balance of the wine.

Harvesting, racking and bottling all follow cosmic rhythms in order to obtain wines that are as natural as possible. No chemical additives are applied. Only sulphur is used, with moderation. Locally-present yeasts contribute all the aromas of the terroir during alcoholic fermentation. Daily tasting takes place throughout the process to ensure production of wines that are both balanced and complex.

Rosé obtained by direct pressing. Bottled after 6 months of vinification in concrete vats. Our rosé is processed like our whites.

- A vintage with a very pale pink color
- A nose with aromas of citrus and strawberry.
- The palate combines the sweetness of a Mediterranean rosé and the freshness of our northern-facing terroirs.



Tous nos vins sont certifiés en Agriculture Biologique et en Biodynamie



E (100 ml) =
76 Kcal / 318 kJ



12.5% by vol.



Cinsault
Carignan



1-3 ans



12°C



- A déguster en apéritif, sur des salades estivales, des grillades, des poissons comme le rouget,
- cuisine italienne, mais aussi asiatique et relevé
- Fromages / cheeses