

Le Clos des Saumanes

Côtes du Rhône

Rosé 2018



Le Clos des Saumanes Rosé 2018

« Son nez éclatant, sa magnifique robe pâle, sa tenue en bouche font de chaque verre une promesse tenue, une émotion... »
M&R Janer



Cépages : Grenache 40 % - Cinsault 40 % - Syrah 20%



Vinification : Les jus sont issus de pressurage direct.

Protégés de l'oxydation, ils sont débourbés (décantés) à froid puis assemblés. La fermentation alcoolique a lieu en cuves inox et dure 15 à 20 jours, à basse température (16 - 18 °C). Après 3 semaines sur lies, le rosé est soutiré, stabilisé puis conservé en cuve inox jusqu'à la mise en bouteilles au mois de février



Dégustation :

Robe claire couleur pétale de rose, limpide et brillante
Nez élégant et frais mêlant fruits blancs (pêches), fruits exotiques (litchi) et fleurs



Accords : Apéritif, barbecue, cuisine asiatique ou épicée..

Contenants : 75 cl - 150 cl



Propriétaires récoltants : Martine & Robert Janer - SCEA Les Saumanes

510 Chemin des Saumanes - 84470 Châteauneuf-de-Gadagne

Tél. 04 90 22 42 75 - www.leclosdessaumanes.com