



Côtes du Rhône Saint-Vincent

2024

"Robe d'un rose saumon délicat et lumineux. Nez gourmand aux arômes de bonbon arlequin et de fraise. En bouche, un rosé élégant et structuré aux notes de confiture de fraise. Belle longueur avec une pointe de vivacité qui rehausse la finale. (Dégustation juillet 2025)."



Millésime

2024 se distingue par sa fraîcheur et son équilibre, véritable bouffée d'oxygène dans un contexte climatique exigeant. Le printemps pluvieux a régénéré les sols, et l'été, entre chaleur et nuits fraîches, a sublimé arômes et couleurs. Malgré des rendements modestes mais de belle qualité, les vendanges ont donné des vins frais, dynamiques et harmonieux, avec des taux d'alcool équilibrés et des tanins bien intégrés. Dans l'ensemble, nous retrouvons les profils équilibrés des millésimes classiques, avec de la maturité, de l'acidité et de la richesse.

Cépage(s)

Grenache (+70%), Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Muscardin, Carignan, et Marselan

Terroir

Les vignes s'épanouissent sur les sols argilo-calcaires des deux rives du Rhône. On y retrouve un climat méditerranéen qui se caractérise par des étés chauds et secs et des hivers relativement doux. Le Mistral, vent dominant, balaie et assainit le vignoble.

Vinification

Dès réception de la vendange, les raisins sont pressés et encuvés pour un débouillage à froid (5-8°C). Fermentation alcoolique à basse température pour extraire le «meilleur du fruit». Soutirage et blocage de la fermentation malolactique. Assemblage des différents cépages et mise en bouteille précoce pour conserver un maximum de fraîcheur et d'arômes primaires.

Accords & Service

A déguster frais en apéritif ou avec des viandes blanches grillées au barbecue, des brochettes de dindes marinées aux herbes ou des légumes à la plancha.

A déguster frais, dès à présent pour profiter au mieux de ses arômes fruités.