



DOMAINE DURIEU



CLASSIQUE ROSÉ CÔTE DU RHÔNE

CULTURE ET SOL

50% SYRAH
50% CINSAULT
2 Hectare
Culture traditionnelle
Terroir : Argileux
Vendanges Mécaniques

DONNÉES TECHNIQUES

Vinification des cépages : Pressurage direct
Cuverie inox
Levurage
Température maximum : 16°
Elevage : Cuve inox pendant 6 mois
Mise en bouteille : Mars avec filtration avant mise

NOTES DE DÉGUSTATION

Un rosé clair, très facile à boire et donnant une sensation de fraîcheur, de fruit et de bonbon acidulé. Un rosé idéal pour les chaudes journées d'été.

CAVEAU / BUREAU

10, Avenue Baron le Roy - 84230 Châteauneuf-du-Pape
Tél. 04 90 83 70 86 - Fax 04 90 02 28 64 - contact@domainedurieu.fr - www.domainedurieu.fr