



DJ Rosé 2022

AOP CÔTES DE PROVENCE



Cépages

Cinsault, Grenache, Mourvèdre.
12% vol.

Viticulture

Le vignoble est certifié Haute Valeur Environnementale. Nous travaillons pour une viticulture durable dans le respect de l'environnement et de la plante.

Dégustation

Jolie robe pâle or rose.

Le nez est assez intense sur les fruits jaunes tels que l'ananas, la pêche et une note d'abricot.

La bouche est fluide, rafraîchissante et se termine sur des notes fruitées à dominantes ananas mûr, abricots.

Accords mets et vins

Apéritif, grillades BBQ, pizza, salade norvégienne.



Terroir

Sols pierreux, limono-argilo-sableux qui apportent beaucoup de fraîcheur à ce vin.

Vinification

Récoltes et vinifications parcellaires afin d'avoir une palette aromatique riche pour nos assemblages. Fermentation à basses températures. Elevage sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille.

Garde

1 à 2 ans pour rester sur sa fraîcheur, à boire dans sa jeunesse.
Servir à 9°C.
Disponibile en 50cl, 75cl et 150cl.



RD48 - Chemin des Fenouils - 83350 VIDAUBAN
Tél. +33 (0)4 94 73 51 50 | contact@domainedejale.com

domainedejale.com