

LES DAUPHINS

CÔTES DU RHÔNE ROSÉ

La certification Haute Valeur Environnementale atteste que l'exploitation : favorise la biodiversité, réduit en quantité et en fréquence l'usage des traitements, maintient un couvert végétal sur les superficies non cultivées et préserve les ressources en eaux.



CLIMAT ET SOL

Le vignoble est situé dans le sud des Côtes du Rhône, autour du village de Tulette, dans l'ancienne région historique du Dauphiné.

Deux types de sol se distinguent en Côtes du Rhône méridionales : Le sol argilo-calcaire fait de roche sédimentaire et de galets. Et les sols caillouteux sur sous-sol de sable.

VIGNOBLE ET VINIFICATION

La qualité de nos vins réside dans l'attention portée à chaque étape. Les vendanges sont précoces dans la saison et réalisées à l'aube afin de préserver la couleur très pâle, les arômes croquants et la fraîcheur. Les raisins sont ensuite doucement pressés. Une partie des lies fines est conservée pour apporter rondeur et finesse.

NOTES DE DÉGUSTATION

La robe pétale de rose et brillante de ce rosé suggère une expression aromatique subtile floral. En dégustation, on découvre des notes rafraîchissantes d'agrumes, de fruits d'été et une finale persistante.

CÉPAGES



85% Grenache
10% Syrah
5% Cinsault

SERVICE



10-12°C

ACCORDS



**UNION DES VIGNERONS
DES CÔTES DU RHÔNE**

427 Route de Nyons
26790 Tulette
+33 (0)4 75 96 20 00

GENCOD Bouteille	UNITES/CAISSE	NIVEAU / CAISSES PAR PALETTE	DIMENSION DE LA BOUTEILLE cm	NOMBRE DE CAISSES/PALETTE	NOMBRE D'UNITES/PALETTE
3179077471871	6	5/21	Hauteur 29,6 Diamètre 8	105	630
GENCOD Carton	DIMENSIONS CAISSE (l x L x h) en cm	POIDS CAISSE	POIDS DE LA BOUTEILLE	HAUTEUR PALETTE	POIDS PALETTE
3179077100078	16,3/24,5/29,6	7,20 kg	1,16 kg	1680 mm	756 kg

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

