

Château de la ROBINE



Globe-trotteurs, nous avons posé les valises en Drôme provençale pour reprendre le domaine familial. Libre comme l'R, c'est un peu notre histoire : de la légèreté, du voyage et du partage !

Libre comme l'R 2020

Région : Vallée du Rhône

Appellation : AOP Grignan-les-Adhémar

Couleur : Rosé

Millésimes : 100 % récolte 2020

Cépages : 100 % Grenache

Élevage : 3 mois sur lies fines

Alcool : 13 %

Format : 75 cl

DÉGUSTATION

Robe : Rose pâle, légères teintes saumonées.

Nez : Nez frais, petits fruits rouges (groseille), agrumes, notes de fleur de vigne.

Bouche : Attaque franche sur les petits fruits rouges avec une belle fraîcheur fruitée persistante.

Garde : 1 à 2 ans.

Accords : à à l'apéritif ou en accompagnement de salades estivales, d'assiettes froides, de poissons grillés ou au four, barbecue, plats exotiques peu épicés.

ÉLABORATION

Terroir :

– Garrigues aromatiques ; sol mixte de galets et d'argiles en coteau d'exposition ouest.

Culture et vendanges :

- Viticulture raisonnée, certifiée Haute Valeur Environnementale niveau 3.
- Vendange mécanique avec un tri soigné de la vendange en sortie de benne.
- Vendangé mi-septembre dans un compromis entre maturité et fraîcheur.

Vinification :

- Pressoir pneumatique sous gaz neutre ou neige carbonique.
- Séparation des jus de goutte et de presse.
- Débourage statique et fermentation alcoolique en cuves thermo-régulées (15-16°).
- Élevage sur lies fines.