



La Vie est Belle 2023

Région : Vallée du Rhône

Appellation : AOP Grignan Les Adhémar

Couleur : Rosé

Millésime : 100% récolte 2023

Cépages : 100% Grenache

Elevage sur lies : Non

Alcool : 12.5 %

Format : 75 cl

DEGUSTATION :

Robe : Couleur rosée avec une nuance pétale de rose, limpide et cristallin

Nez : Diversité variée de fruits frais de pamplemousse, de cerise et de framboise et une discrète touche florale de lilas et de jonquille

Bouche : Ce vin offre d'emblée un équilibre friand, avec une acidité vive et une sucrosité fondue. Ce vin expressif offre des phases de dégustation qui se complètent avec une persistance gustative longue

Garde : 1 an

Accords : Il apportera du dynamisme à un poulet basquaise, un filet mignon de porc aux nouilles chinoises, un gratin de saumon et noix saint jacques ou une salade de fruits

ELABORATION :

Terroir : Hautes terrasses d'alluvions constitués de sables calcaires limoneux et de dépôts caillouteux

Culture et Vendanges : Viticulture raisonnée, certifiée Haute Valeur Environnementale Niveau 3 et vendange mécanique avec un tri soigné de la vendange en sortie de benne. Vendange à pleine maturité organoleptique et technologique de chaque cépage

VINIFICATION :

Vinification séparée des cépages selon la maturité optimale de chacun. Pressurage direct et débourage.

Fermentation traditionnelle en cuves béton plastifiée avec contrôle des températures. Remontage journalier.

Elevage en cuve jusqu'à la mise en bouteille (début d'année)