

VIDAL-FLEURY



Vidal-Fleury

Côtes du Rhône

Notre vin est issu de vignes cultivées sur la rive droite du Rhône, sur des pentes graveleuses et des terrasses argilo-calcaires. Le climat est de type méditerranéen, sous l'influence du mistral.

Millésime : 2025

Couleur : Rosé

Non disponible à la vente en ligne

CÔTES DU RHÔNE ROSÉ

L'automne et l'hiver pluvieux ont permis aux sols de refaire pleinement leurs réserves, une chance après plusieurs années de sécheresse. Le printemps s'est installé doux et lumineux, portant la vigne dans une belle dynamique et une floraison sans accroc. Les chaleurs sont venues tôt, dès la fin juillet, précipitant des maturités en avance de près de deux semaines. Vendangés précocement sur des raisins parfaitement sains, les raisins ont conservé de belles acidités, gage de fraîcheur et de fruit.

Date de début des vendanges : 16 août.

ACCORDS METS & VINS :

A déguster à l'apéritif ou avec un repas à base de crudités, de produits de la mer ou encore de grillades.

DISTINCTIONS :



Grenache Noir



Robe pêche, claire aux reflets nacrés.



Le nez est expressif, fruité, sur des notes de pamplemousse et de groseille. Il comporte une note florale de rose en arrière plan.

La bouche est équilibrée et rafraichissante, pleine de rondeur, avec une finale sur les fruits rouges.



Pressurage direct lent et doux pour préserver toute la finesse des arômes des jus.

Fermentation alcoolique à basse température (14-16°C). Pas de fermentation malolactique.



Elevage en cuve inox pendant 4 mois.

TEMPÉRATURE

8 °C

OUVERTURE

N/A

CONSERVATION

2 ans