

Beaumont des Gras Rosé

Côte du Vivarais
Appellation d'Origine Protégée



Le vignoble de cette AOP se situe sur les plateaux calcaires, appelés les « Gras », qui dominent les Gorges de l'Ardèche. Ici, la vigne côtoie la garrigue où se nichent de nombreux vestiges archéologiques.

« Robe pomelo soutenu, fruits Rouges, fraise, framboise, bien frais, gourmand. »

Le Point – spécial vins d'été – Note : 14

CEPAGE :

Grenache et Syrah.

TERROIR :

Le vignoble est situé en Ardèche méridionale, implanté sur des sols argilo-calcaires en terrasses. Il subit un climat sec et venté.

VINIFICATION :

Après une macération à froid de quelques heures, la fermentation se déroule à 16°C pour conserver un maximum d'arôme.

DESCRIPTION DU VIN :

Une robe rose soutenue.
Un nez fruité, de petits fruits rouges.
Une bouche ronde et intense.
Un vin qui a de la matière, du croquant et un bel équilibre.

DEGUSTATION :

Il se révélera avec la cuisine Méditerranéenne et les barbecues. Il sera indispensable à l'apéritif.
À servir à 14°.

POTENTIEL DE GARDE :

1 à 2 ans.

RECOMPENSES :

2016 : Note : 14 – dégustation Le Point – spécial vins d'été
2011 : Médaille d'Or au CGA Paris
2011 : Or Concours Général de Paris



VIGNERONS ARDÉCHOIS
Depuis 1997