

# Orélie Rosé



Ardèche  
Indication Géographique Protégée



« Au nez comme en bouche, c'est une explosion de fruits rouges sur fond d'intense fraîcheur. Tout en équilibre ici, un vrai régal. »

2 étoiles au Guide Hachette des rosés 2017-2018

## CEPAGE :

Cabernet-Sauvignon, Grenache, Gamay, et Syrah.

## TERROIR :

Le vignoble est situé en Ardèche méridionale, implanté en majorité sur des sols argilo-calcaires et de grès granitique. Il est localisé sur la commune de Rosières.

## VINIFICATION :

Récolté fin août pour le Gamay et début septembre pour le Syrah et la Grenache, aux heures les plus fraîches pour garder toute la richesse aromatique de ces 4 cépages.

## DESCRIPTION DU VIN :

Une belle robe brillante rose pâle.  
Un nez expressif aux arômes de fruits rouges.  
En bouche, la gourmandise est réhaussée par une belle fraîcheur. C'est un vin ample et fruité.

## DEGUSTATION :

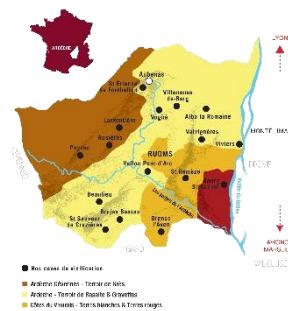
Parfait à l'apéritif, sur les tartes salées et les tapas. Ce vin vous surprendra sur un poisson grillé.  
À servir très frais entre 10 et 12°.

## POTENTIEL DE GARDE :

2 ans.

## RECOMPENSES :

2018 : 1 étoile au Guide Hachette des rosés 2020  
2016 : 2 étoiles - Guide Hachette des Rosés 2017-18  
2016 : 85/100 Decanter World Wine Awards 2017  
2016 : Argent - Mondial du Rosé  
2016 : Argent - Concours International de Lyon  
2015 : Or Prix Plaisir Bettane & Desseuve  
2015 : Or Mondial du Rosé  
2015 : Argent Concours International de Lyon  
2015 : Argent Concours National des Vins IGP de France



VIGNERONS ARDÉCHOIS  
Depuis 1967