

gris d'ARDECHE



Ardèche
Indication Géographique Protégée

« Lumineux comme un quartz de la plus belle eau, il exhale des senteurs florales de boutons de rose et de jasmin. En bouche, le fruit se révèle. La framboise vient en premier, suivi d'un délicat jus de poire coloré de chair de bigarreaux. Un soupçon de fraise des bois et de pêche blanche ajoute au raffinement. Le poivre blanc et l'anis booste l'expression fruitée. Et puis, il y a le minéral qui installe une tension des plus agréables. »

www.invinoveritas.be

« Rose pâle. Petits fruits rouges, groseille, framboise, bien vif, acidulé, gourmand »
Le Point – Juillet 2019

CEPAGE :

Grenache

TERROIR :

Le vignoble est situé en Ardèche méridionale, sur la rive droite de la Vallée du Rhône, sur les communes de Valvignères et de Beaulieu.

Ce vin, élaboré à partir de raisins issus de parcelles sélectionnées, est cultivé en coteaux et demi-coteaux, sur un sol rocaillieux, argilo-calcaire.

VINIFICATION :

La récolte s'effectue début septembre, à l'aube, aux heures les plus fraîches de la journée afin de préserver un maximum d'arômes.

On garde uniquement les premiers jus (jus de goutte) pour extraire toute la matière et la richesse aromatique tout en conservant une couleur très saumonée.

DESCRIPTION DU VIN :

Une robe délicate, couleur melon.

Un nez élégant aux arômes d'agrumes (pamplemousse), d'anis et de fruits (pêche). En bouche le fruit s'exprime, sublimé par un très bel équilibre entre vivacité et douceur.

C'est un vin rond et long en bouche.

DEGUSTATION :

Il sera idéal à l'apéritif et sur les repas d'été : tapas, salades composées, grillades...

À servir entre 12° et 13°C.

POTENTIEL DE GARDE :

2 à 3 ans pour profiter de la fraîcheur de ses arômes.

RECOMPENSES :

2018 : Dégustation Le Point – Note 14

2018 : Prix des Vinalies 2019

2017 : 88/100 Decanter

2016 : Note 14,5 - Le Point

2016 : Guide Hachette des rosés 2017-2018

2016 : Argent Concours International de Lyon 2017



VIGNERONS ARDECHOIS
Depuis 1947

107 Avenue de Vallon – BP 8 – 07120 RUOMS

Tel : 04 75 39 98 00 – Fax : 04 75 39 69 48 – email : uvica@uvica.fr - www.vignerons-ardechois.com



● Nos caves de vinification
■ Ardèche Chénas - Terres de coteaux
■ Ardèche - Terres de Galets & Croustilles
■ Coteaux du Vivarais - Terres blanches & Terres rouges
■ Coteaux du Rhône - Terres de Galets roulés