

Cuvée d'une nuit



Ardèche
Indication Géographique Protégée



« Un beau rosé couleur melon, né d'un assemblage de Grenache et Cabernet-Sauvignon. Le nez mêle des notes de cassis et de citron vert. Les petits fruits rouges s'affirment dans une bouche ample, très ronde, équilibré par une finale acidulée. »

Guide Hachette des vins 2019

CEPAGE :

Grenache et Cabernet-Sauvignon.

C'est un vin complet, qui respire la fraîcheur et qui procure une certaine sucosité.

TERROIR :

Le vignoble est situé en Ardèche Méridionale, le Cabernet est implanté sur la commune de Beaulieu et le grenache sur Vogüé.

DEGUSTATION :

Idéal sur les viandes blanches, les poissons grillés et les mets simples. Cette cuvée s'aura également accompagner les apéritifs.

À servir à 12°.

VINIFICATION :

La récolte nocturne a donné son nom à cette cuvée, elle est pratiquée entre 4h et 8h du matin afin de conserver tous les arômes et la fraîcheur des raisins.

La vinification s'effectue par pressurage direct avec une courte macération.

Le cabernet est macéré à froid.

La fermentation a lieu entre 16 et 17° afin d'obtenir des arômes floraux et fruités.

POTENTIEL DE GARDE :

1 à 2 ans.

RECOMPENSES :

2017 : 1 étoile Guide Hachette des vins 2019

2017 : Or Concours Mondial des Féminales

2016 : Or Mondial du Rosé

2015 : Argent Mondial du Rosé

2014 : Argent Concours National des vins IGP de France

2013 : Argent Mondial du Rosé

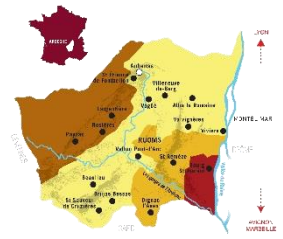
2013 : 1 Etoile au Guide Hachette

DESCRIPTION DU VIN :

Une robe couleur melon, brillante, limpide.

Un nez de cassis, d'agrumes et de citron vert.

Une bouche ronde, grasse.



VIGNERONS ARDÉCHOIS
Depuis 1957

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