

# Baie d'Azur Douceur

Méditerranée

Indication Géographique Protégée



*Baie d'Azur est un hymne aux Rosés que l'on peut boire bien frais au bord de la mer ou sur une terrasse ensoleillée.*

#### CEPAGE :

Grenache et Cabernet-Sauvignon

#### DEGUSTATION :

Accompagnera tous les apéritifs et s'appréciera tout autant avec les desserts aux fruits.

À servir bien placé à 8-10°.

#### TERROIR :

Le vignoble est situé en Ardèche Méridionale, sur la rive droite de la Vallée du Rhône.

Implanté en coteaux et demi-coteaux sur des sols argilo-calcaire, il bénéficie d'un climat méditerranéen avec des journées ensoleillées et des nuits fraîches.

#### POTENTIEL DE

#### GARDE :

1 à 2 ans.

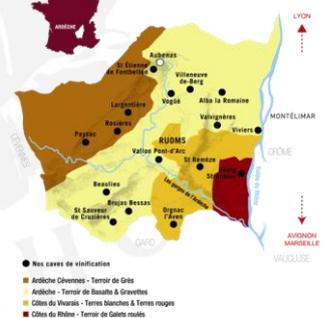
#### VINIFICATION :

La récolte se fait aux heures les plus fraîches de la journée afin de conserver tout le potentiel aromatique du raisin.

La fermentation est maîtrisée à basse température (14°).

#### DESCRIPTION DU VIN :

Une belle robe pêche melon.  
Un nez aux arômes fruités et floraux.  
Un vin ample et équilibré, avec une finale longue et fruité.



VIGNERONS ARDÉCHOIS

107 Avenue de Vallon - BP 8 - 07120 RUOMS

Tel : 04 75 39 98 00 - Fax : 04 75 39 69 48 - email : [uvica@uvica.fr](mailto:uvica@uvica.fr) - [www.vignerons-ardechois.com](http://www.vignerons-ardechois.com)