

Ardèche Notre Culture Réserve - Rosé Bio



Ardèche
Indication Géographique Protégée



Cette cuvée certifiée Agriculture Biologique est issue de notre démarche « Ardèche par Nature® ».

Elle est le reflet de notre engagement dans une viticulture toujours plus protectrice de l'Homme, de la nature, de nos terroirs d'Ardèche, matérialisé par notre Charte de Qualité « Ardèche par Nature® » qui engage les vignerons signataires à :

- Contribuer à la valorisation du territoire naturel de l'Ardèche,
- Respecter et protéger l'eau, l'air la terre, la faune et la flore ardéchoise,
- Mettre en œuvre des pratiques raisonnées : fertilisation organique, enherbement, travail des sols afin de favoriser l'expression de nos terroirs.

CEPAGE :

Caladoc

TERROIR :

Le vignoble se situe au sud de l'Ardèche Méridionale sur des vignes sélectionnées de Bourg Saint Andéol. Il est implanté sur des sols sablonneux, formé de galets roulés et de gravette.

Les vignes produisent de faibles rendements.

VINIFICATION :

Tout au long du cycle végétatif, un travail pointilleux est observé dans les vignes.

Le raisin est récolté aux heures les plus fraîches de la journée afin de conserver tout leur croquant.

Un pressurage doux permet d'extraire toute la richesse du fruit.

DESCRIPTION DU VIN :

Une robe rose pâle.

Un nez expressif aux arômes très fruités.

En bouche, fraîcheur et minéralité s'expriment pour notre plus grand plaisir.

DEGUSTATION :

A déguster à 10-12°C accompagné de grillade ou d'un carpaccio de tomate.

POTENTIEL DE GARDE :

1 an

Consultez notre blog :

www.ardecheparnature.wordpress.com

