

Orélie Rosé



Ardèche
Indication Géographique Protégée



« Une robe pétale de rose, de jolis arômes de cerise au nez comme en bouche, du corps et de la fraîcheur : un rosé bien sous tous rapports, né de cabernet-sauvignon, de grenache noir, de gamay et de syrah. »

1 étoile au Guide Hachette des vins 2020

CEPAGE :

Grenache et Cabernet-Sauvignon.

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 et début septembre, aux heures les plus fraîches, les cépages gardent toute leur richesse aromatique.

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 :

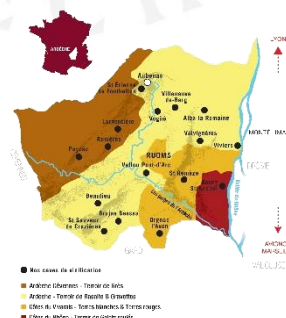
Parfait à l'apéritif, sur les tartes salées et les tapas. Ce vin vous surprendra sur un poisson grillé.
À servir frais entre 10 et 12°.

POTENTIEL DE GARDE :

2 ans.

RECOMPENSES :

2022 : Or Féminale 2023
2018 : 1 étoile au Guide Hachette des vins 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 & Desseauve
2015 : Or Mondial du Rosé
2015 : Argent Concours International de Lyon
2015 : Argent Concours National des Vins IGP de France



Palettisation : 720 bouteilles – 5 rangs x 24 cartons x 6 bouteilles / Poids carton : 7,35 kg

VIGNERONS ARDECHOIS
Depuis 1967