



DOMAINE DE SAINT PAUL

CÔTES DU RHÔNE

2023

GRENACHE NOIR 50 %
MOURVEDRE 50%

TERROIR

Âge moyen des vignes 40 ans.
Terroir de sables et d'argiles.

RÉCOLTE

La récolte, entièrement manuelle, est suivie d'un tri systématique dans le vignoble.

VINIFICATION

Ce rosé est réalisé en pressurage direct afin de garder une teinte très pâle et des notes de fruits frais. Un débouillage à froid est réalisé, puis la fermentation alcoolique est contrôlée à 16C en cuve inox. La fermentation malo-lactique n'est pas réalisée pour garder un maximum de fruité et de fraîcheur.

ÉLEVAGE

Un soutirage est effectué après la fermentation alcoolique afin de n'avoir que des lies fines pendant l'élevage en cuve inox.

MISE EN BOUTEILLES

Au Domaine.
A déguster à une température d'environ 6-8°C.

PRODUCTION

Tirage limité à 8Hl-1000 bouteilles.



FAMILLE JEUNE