Domaine de Cassagnole

Épicurien Rosé 2022

IGP Ardèche, Casteljau.
Grenache noir 100 %
60 hL / ha

Sols de graves, perméables, sableux. Forte densité de galets de rivière.

Rosé clair obtenu par pressurage direct. Fermentation à basse température.
Élevage 100 % en cuve pendant 3 à 4 mois.

Couleur saumon pâle. Bien équilibré, rond, fruité (framboise, fraise), « le rosé d'été »!

A servir à 8-10°C sur des salades, entrées froides, grillades. Du casse-croûte au repas léger.

Pour en savoir plus sur le domaine et nos vins rdv sur

WWW.CASSAGNOLE.FR