

# Domaine de Cassagnole

## ROSE 2016

## DOMAINE DE CASSAGNOLE

## IGP ARDECHE

Alex et Audrey BISCARAT

Vignerons indépendants

Les Tournaires 07460 CASTELJAU

Tel : 04.75.39.04.05

[info@cassagnole.fr](mailto:info@cassagnole.fr)

[www.cassagnole.fr](http://www.cassagnole.fr)



**Zone de production**

Casteljau, Ardèche méridionale. IGP Ardèche.

**Cépage**

Grenache 60%, Merlot 40 % pour un rosé sec.

**Rendement**

60 Hl / Ha

**Sol**

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

**Vinification**

Rosé clair obtenu par pressurage direct. Fermentation à basse température.

**Elevage**

100 % en cuve pendant 3-4 mois.

**Dégustation**

Couleur saumon pâle. Bien équilibré, rond, fruité (framboise, fraise). « le rosé d'été ». A servir à 8-10°C.

**Suggestions**

Salades, entrées froides, grillades. Du casse-croûte au repas léger.

