



# Côtes du Rhône

## Rosé

- Cépages :** 45% Grenache , 20% Carignan, 15% Cinsault, 10% Syrah, 5% Mourvèdre, 5% Clairette.
- Sol :** Deux terroirs participent à l'élaboration de ce vin, l'un silico calcaire (sables) l'autre argilo-calcaire dans les quartier sous ville et grand vallat.
- Age des vignes :** 35 ans.
- Rendement :** 38 Hls/Ha.
- Vendanges :** R récolte manuelles triée sur table de tri.
- Vinification:** Notre rosé est élaboré par pressurage direct des raisins, Cette technique donne des vins fins et légers en couleur. La fermentation des jus de raisin se déroule ensuite en cuve inox, sans fermentation malo-lactique pour privilégier le fruit et la fraîcheur. La mise en bouteille intervient 6 mois après la récolte.

**Nombre de Bouteilles :** 5 000

EARL. BOISSON Régis & Bruno  
Propriétaire Récoltant  
365 chemin du moulin  
F.84290 CAIRANNE  
Tél: 04.90.30.70.01

E-mail: [domaineboisson@hotmail.com](mailto:domaineboisson@hotmail.com)

[www.domaineboisson.com](http://www.domaineboisson.com)