CAVE DE TAIN

Cave de Tain, PREMIERE NOTE, IGP Collines Rhodaniennes, Vallée du Rhône, France, Rosé, 2024

Vallée du Rhône, France

TERROIR
Variété des sols : alluvionnaires, sableux, argilo-calcaires et granitiques

VINIFICATION
Les raisins de Syrah issus de vignes de 10 à 20 ans sont récoltés tôt le matin, pressés rapidement et en douceur (à faible pression) pour n'extraire que peu de couleur par contact jus-peau. Protection des jus contre l'oxydation. Stabulation sur bourbes pendant 5 jours à 4° puis débourbage. Fermentation alcoolique en cuve à 18°. Pas de fermentation malolactique.

ÉLEVAGE
En cuve à 16°C, sur lies fines pour conserver le fruit et la fraîcheur

CÉPAGE
Syrah 100%

POTENTIEL DE GARDE
A boire dans l'année

DÉGUSTATION
Une robe rose violine, brillante et limpide
Un nez expressif sur la framboise et la fraise
En bouche : on retrouve des notes de fruits rouges frais. La finale est dynamique et rafraichissante

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES
Apéritif, Cuisine du monde, Spécialités françaises

Cave de Tain
22 ROUTE DE LARNAGE, 26602 TAIN L'HERMITAGE CEDEX
Tel. 04 75 08 20 87 - contact@cavedetain.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.