

Rosé 2024

AOP Ventoux

EN CONVERSION BIO

50% Cinsault
50% Caladoc



domaine
Dambrun

Terroir :

Terroir de sable et argilo-calcaire offrant un excellent drainage et une expression fraîche et raffinée du rosé.

Altitude :

Entre 100 et 250m d'altitude

Vendanges :

Vendanges manuelles en caisses de faible contenance, tri à la cueillette et au chai.

Vinification & élevage :

Presse pneumatique à faible intensité et fermentations à basse température pour préserver finesse et fraîcheur. Élevage de 6 à 9 mois en cuve inox qui favorise l'expression du fruit.

Rendement : 40hl/ha

Potentiel de garde : 2 à 5 ans

Commentaire de dégustation :

Minéral et complexe, notre rosé se distingue par sa robe éclatante. Son bouquet aromatique floral, associé à une bouche fraîche, dotée de mâche et de profondeur, lui permet de s'exprimer dans de multiples registres, entre plaisir et gastronomie.

TAV : 13.5%