

Cave située au pied des Dentelles de Montmirail. Le vignoble s'étend sur 260 hectares toutes appellations confondues. Depuis 1956, nos vignerons récoltants, ambassadeurs des Crus de la vallée du Rhône, cultivent leurs vignes de manière raisonnée. Nos vins sont à l'image de ces passionnés, fiers de leurs valeurs et de leur personnalité. Dans cette démarche il y a la volonté de développer une image hautement qualitative de nos vins issus de ce terroir.



95% Grenache noir
5% Syrah



14.5%



750 ml



Culture raisonnée, vendanges en vert, effeuillage, épamprage.
Ce cru fait l'objet d'une sélection rigoureuse.
Rendement : 45 hl/ha
Sols : argilo-sableux
Age vignes : 15 ans



Vinification par présurage direct.



Élevé en cuve.



Couleur :

Vin rosé brillant et limpide de couleur pétale rose.

Au nez :

Un premier nez très agréable, discret aux notes de fruits rouges (fraises, framboises).

En bouche :

A l'aération, il s'exprime sur des notes de framboise fraîche.

Une bouche sur le fruit et une finale sur la fraîcheur.

Accords mets & vin :

La Font Louisiane Rosé se déguste à l'apéritif, avec une belle salade d'été avec fêta, des légumes farcis.

Taux de sucre : 0.40 gr/L



Servir entre 10°C et 12°C.



Garde 2 - 3 ans

