Côtes du rhône

Tourbillon Rosé

2018

Couleur rose très pâle, nez intense d'agrumes et fruits rouges. Bouche bien équilibrée au grain fin, fraiche et fruitée.

Cépages

80 % Grenache
20 % Syrah

Terroir

Terroir calcaire filtrant, sol constitué d'alluvions quaternaires déposées par la rivière l'Ouvèze.

Culture

Méthode de culture raisonnée, respect du sol et de la plante.
Le travail mécanique du sol donne une bonne aération et favorise ainsi la vie microbienne du sol. Le palissage permet une bonne aération et une meilleure maturité de la vendange.
L'ébourgeonnage sévère permet de contrôler le rendement des parcelles.

Vendanges

Attentifs à une maturité optimale des raisins, à l'absence d'oxydation, toute la vendange est inertée du conquet de réception jusqu'à son entrée dans la cuve.

Vinifications

Vinification réalisée en cuves thermo régulées,
pressurage direct de vendange éraflée, inertée directement dans le pressoir pour chasser l'oxygène.
Débourbage à 10°C pendant 48h, pour garder le meilleur de la qualité.
Vinification à basse température afin de conserver le maximum de fraîcheur aromatique.

Degrés : 12.5° T° de service : 12° C

A consommer dès maintenant

www.domaine-tourbillon.com vente@domaine-tourbillon.com TEL : 04.90.38.01.62