



Eléphant Rose Luberon Rosé 2016

Un Rosé de plaisir léger et fruité!

PRÉSENTATION

Un très bon vin rosé avec du fruit, de la fraîcheur et une belle couleur. Idéal à l'apéritif ou à table avec les amis...

LE MILLÉSIME

Le millésime 2016 en vallée du Rhône Sud est exceptionnel, aussi bien en termes qualitatifs que quantitatifs, grâce à des conditions météorologiques idylliques qui ont protégé la région des accidents climatiques tout au long de l'année.

SITUATION

Situé en grande partie dans le parc régional du Luberon, à égale distance d'Avignon, Aix-en-Provence et Manosque. Altitude moyenne du vignoble 300 mètres. Zone tardive.

TERROIR

Alluvions anciennes à cailloux plats ou ronds, marne calcaire, quelques zones dites en collets du Luberon, c'est-à-dire caillouteuses et plus près de l'argile, qui sont des coulées du diluvium alpin.

ÉLEVAGE

Vin élaboré par saignée.

En cuve inox jusqu'au mois de janvier, date à laquelle le vin est mis en bouteilles après collage.

CÉPAGES

Cinsault, Grenache, Syrah

SERVICE

10-12°C sur hors-d'oeuvres, buffet froid, salade de tomates, grillades... et autres repas qui rythment la belle saison.

DÉGUSTATION

Jolie robe rose pâle, aux reflets pastel. Nez frais et très aromatique, ce vin présente un délicat bouquet aux notes de fruits rouges, de fleurs et d'agrumes. Bel équilibre sucrosité/acidité en bouche, On retrouve des notes de fruits frais, notes gourmandes avec une belle persistance. Ce vin 2016 est frais et équilibré, une belle expression de ce beau millésime sur le fruit!

