



# Roi Rosé

Vin Rosé  
Côtes du Rhône  
2014  
couleur de l'été



**Millésime :**

2014 devait être une année précoce, mais la chaleur de l'été fut modérée . De nombreuses pluies ont arrosé les vignes qui n'a pas eu de stress hydrique. Les vendanges se sont déroulées dès fin septembre sous un temps chaud et humide. Il a fallu beaucoup de soins pour éviter les maladies cryptogamiques.

**Terroir :**

Les vignes du Domaine sont principalement sur des coteaux exposés Sud-Sud Est, sur un sol légèrement caillouteux mais très argileux. Elles sont palissées et nourries uniquement de compost de fumier de bergerie.

**Vinification :**

Jus obtenu par saignée d'une nuit de nos cuves de Grenache.

Le débouillage à froid est suivi d'une fermentation à basse température et à l'abri de tout risque oxydatif. La levure utilisée respecte les arômes de terroir.

**Dégustation :**

Robe rosée assez légère. Nez discret sur les notes cerise et fraise. La bouche est tendue, linéaire, fraîche donnant de la légèreté au vin

A servir frais 12-14° mais pas glacé

**Paramètres techniques :**

Bouteille Bordelaise blanche - bouchon DIAM5 liège garanti sans goût de bouchon

Alcool : 12,7 % - Sucres <2g/l - Ac volatile 0.22g/l - SO2 total 86 mg/l

domaine du  
**Val des Rois**



**DOMAINE DU VAL DES ROIS**

Emmanuel BOUCHARD

201 route de Vinsobres - 84600 Valréas - France

Tel : +33 (0)4 90 350 435 Fax : +33 (0)4 90 352 414

[www.valdesrois.com](http://www.valdesrois.com) [info@valdesrois.com](mailto:info@valdesrois.com)