

Domaine  
de Cassagnole

# Épicurien Rosé 2023

*IGP Ardèche, Casteljau.  
Grenache noir 100 %  
60 hL / ha*

*Sols de graves, perméables, sableux. Forte densité de galets de rivière.*

*Rosé clair obtenu par pressurage direct.  
Fermentation à basse température.  
Élevage 100 % en cuve pendant 3 à 4 mois.*

*Couleur saumon pâle. Bien équilibré, rond, fruité (framboise, fraise), « le rosé d'été »!*

*A servir à 8-10°C sur des salades, entrées froides, grillades. Du casse-croûte au repas léger.*



*Pour en savoir plus sur le domaine et nos vins rdv sur*

**WWW.CASSAGNOLE.FR**