



*« Le choix d'un élevage soigné et le travail minutieux de sélection puis d'assemblage effectués par Marcel et Philippe Guigal subliment la constance et l'excellence des vins de La Collection, véritables références dans les grandes appellations Rhodaniennes ».*

## CÔTES-DU-RHÔNE ROSÉ

Il surprend agréablement par ses qualités évidentes si recherchées dans les rosés du Rhône : fruit, rondeur et équilibre en bouche.



### TERROIR

**Géologie du sol :** Sols argilo-calcaires, alluvionnaires et caillouteux.



**Encépagement :** 70% Grenache, 20% Cinsault, 10% Syrah.

**Âge moyen des vignes :** 25 ans environ.

**Rendements:** 35 Hl / hectare.

### VINIFICATION

Vin de saignée, issu d'une très courte macération et d'une longue fermentation avec contrôle des températures.



### ÉLEVAGE

Elevé en cuve inox

### DÉGUSTATION

**Visuel :** Robe limpide et brillante, le rosé est frais et étincelant.

**Olfactif :** Vin sur la fraîcheur doté d'un nez très expressif de petits fruits rouges (framboises, groseilles) et d'agrumes (pamplemousse).

**Gustatif :** Vin fruité, fin et rond.

**Ensemble :** Vin harmonieux, frais et généreux.



### SERVICE

**TEMPERATURE DE SERVICE :** 10°C à 12°C.

**DUREE DE CONSERVATION :** 2 ans environ.

**ACCORDS METS/VINS :** Entrées variées, poissons grillés, viandes blanches.