



## DOMAINE DE MONTVAC CÔTES DU RHÔNE

Nos deux critères de sélection sont d'une part l'encépagement qui doit comprendre 50 % de Grenache pour la rondeur et la finesse, 20 % de Syrah pour la structure et 30 % de mourvèdre pour la puissance et la longueur aromatique et d'autre part le terroir en privilégiant les terrains chauds, galets roulés et sables de l'helvétien, au détriment des sols argilo-calcaires plus générateurs de structure que d'arôme.

Le Côtes du Rhône rosé du Domaine de Montvac est exclusivement obtenu par saignée après macération de 12 à 24 heures de raisins destinés à produire du Côtes du Rhône rouge.

La vinification est conduite avec une contrainte unique : contrôle strict des températures qui ne doivent jamais

dépasser 20°C. La fermentation malolactique est déclenchée aussitôt la fermentation alcoolique terminée et la fraîcheur de nos chais souterrains est indispensable à la stabilisation ionique de ce vin rosé qui peut être commercialisé dès janvier.

Le Côtes du Rhône rosé est essentiellement un vin estival qui, servi frais, excitera sans lourdeur les papilles avec ses arômes spécifiquement variétaux et pour sa fraîcheur, accompagnera légumes et entrées froides. En Provence, nous le servons également avec une bonne aioli, avec de la tapenade et avec toute préparation où les senteurs de la garrigue prédominent.

À l'instar du Kir, le Myro provençal est un apéritif associant un peu de crème de myrtilles et du rosé.



# CÔTES DU RHÔNE - rosé wine

English text is coming soon

---

## DOMAINE DE MONTVAC

Cécile et Jean Dusserre - Propriétaires récoltants - 84190 Vacqueyras - France

Tél. + 33 (0)4 90 65 85 51 - Fax + 33 (0)4 90 65 82 38

Internet: <http://www.Domaine-de-Montvac.com/> - e-mail: [Dusserre@Domaine-de-Montvac.com](mailto:Dusserre@Domaine-de-Montvac.com)