



Chemin de Rome

AOP Duché d'Uzès / AB / Rosé



Cépages

50% Grenache - 50% Syrah

Culture

Terroir argilo calcaire
Age du vignoble : 8/10 ans.

Vinification

Vendange nocturne pour garder la fraîcheur et le contrôle des températures. Macération longue de la syrah pour optimiser sa structure, fermentation très longue avec macération pré fermentaire.

Caractère

Une robe rose pale, des notes d'agrumes et de nectarine, une bouche fraîche, ronde et gourmande.

Vieillessement

A consommer dans l'année.



Les Vignes de l'Arque
Route d'Alès, 30700 Baron
T. +33 (0)4 66 22 37 71 - vigne-de-larque@wanadoo.fr -
www.vignesdelarque.com

