



DOMAINE DE LA PINEDE - CHATEAUNEUF DU PAPE

## VIN DE FRANCE ROSÉ 100 % GRENACHE

🍷 Un rosé élégant et convivial, élaboré au cœur du sud de la Vallée du Rhône par la SCEA Domaine de la Pinède.

Cette cuvée 100 % Grenache exprime toute la fraîcheur et la gourmandise d'un rosé méditerranéen moderne.

### ✦ L'ESPRIT DE LA CUVÉE

Issu de vignes baignées de soleil et cultivées sur des sols argilo-calcaires, ce rosé dévoile une expression pure et fruitée du Grenache.

Une vinification soignée permet de préserver toute la fraîcheur aromatique et la finesse du fruit.

### 👁️ DÉGUSTATION

Robe

Rose pâle aux reflets brillants.

Nez

Arômes gourmands de fraise fraîche, groseille et cerise, accompagnés de délicates notes florales.

Bouche

Fraîche, souple et équilibrée, avec une belle vivacité et une finale fruitée particulièrement rafraîchissante.

SCEA DU DOMAINE DE LA PINEDE

1410, Route De Sorgues - 84230 Châteauneuf-du-Pape

Tél: + 33 4 90 83 71 50

E-mail: [domainedelapinede@outlook.com](mailto:domainedelapinede@outlook.com)

[www.lesvinsdudomainedelapinede.com](http://www.lesvinsdudomainedelapinede.com)



DOMAINE DE LA PINEDE - CHATEAUNEUF DU PAPE

## ACCORDS GOURMANDS

Parfait pour accompagner :

Apéritifs entre amis

Salades estivales

Grillades et planchas

Cuisine méditerranéenne

Poissons et légumes grillés

## CONSEILS DE SERVICE

Température idéale : 8 à 10°C

À déguster jeune pour profiter pleinement de son fruit et de sa fraîcheur.

## ORIGINE

SCEA Domaine de la Pinède

84230 Châteauneuf-du-Pape - France


## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Appellation : Vin de France

Cépage : 100 % Grenache

Couleur : Rosé

Alcool : 12,5 % vol. (à ajuster selon votre cuvée)

 Un rosé de plaisir, frais et fruité, idéal pour partager les moments simples de l'été.