L'AMBIGU 2020

A.O.C Côtes du Rhône Villages Roaix / Rosé

Cette cuvée est issue de vignes de 45 ans d'âge au rendement de 40 hl/ha, qui ont pris racine sur un terroir au sol sableux issus de l'érosion du safre. L'exposition sud-est apporte fraîcheur et profondeur à ce vin rosé.

Les raisins sont vendangés manuellement au petit matin. Le pressurage direct de la vendange fraîche éraflée précède un soutirage en cuve inox. La fermentation alcoolique démarre grâce aux levures indigènes et dure une quinzaine de jours. L'élevage dure jusqu'à la mise en bouteille qui a lieu au mois de décembre.

L'assemblage est constitué des cépages Cinsault qui est utilisé pour apporter des notes fruitées, Mourvèdre pour la structure et Grenache Noir pour la rondeur.

Une belle cuvée de rosé généreuse et fruitée.

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Vin Bio certifié par Ecocert

Olivier Tropet, artisan vigneron
Earl Desplans – 445, route de Buisson - 84110 Roaix - France
+(33)04 90 46 19 82
domaine@pique-basse.com - www.pique-basse.com
Siret 340 402 403 000 18 - N° TVA intracommunautaire FR 483 404 024 03