



L'AMBIGU

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 issu 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.



Vin Bio certifié par Ecocert

Agriculture et vinification en biodynamie certifiées par Demeter

*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*