

## SAINTE-CÉCILE-LES-VIGNES

Cave Sainte-Cécile-les-Vignes

# Un rosé médaille d'or



La remise du diplôme aux responsables de la cave.

Une fois de plus, le village de Sainte-Cécile-les-Vignes peut se féliciter de l'obtention d'une médaille d'or au concours général de Paris 2008 par la cave Sainte Cécile les Vignes, caveau des vignerons réunis, route de Tulette.

Voici les caractéristiques du cru exceptionnel le Révélation Rosé 2007 :

- AOC Côtes du Rhône
- Vin rosé 13° 2007,
- terroir : argilo-calcaire,

- cépages : saignée de Syrah, Grenache, Cinsault et Carignan,

- vinification : égrappage, macération de 8 à 10 heures, saignée, fermentation à basse température 18 à 20 °C,

- élevage : en cuve,
- dégustation : visuel, belle robe rose pâle avec des reflets brillant ; olfactif, arômes marqués par le bonbon anglais, les fruits exotiques et les agrumes ; gustatif, vin séduisant par

sa fraîcheur possédant un fruit net et bien exprimé. Belle longueur en bouche et finale agréable.

Accords mets et vins : accompagne apéritif, entrées, charcuterie, viandes rouges, grillades et fromages.

Température de service : 10 à 12°C

Conservation : à boire sur le fruit dans l'année.

A consommer avec modération et sagesse.