



LES GARIDELLES



# Raymond

IGP Côteaux de l'Ardèche

Cette cuvée petit degré, à la robe grenadine, amène la fraîcheur et le fruité d'un rosé estival. La présence de la Syrah apporte la vigueur et les arômes pimpants d'une groseille en entrée de dégustation, tandis que le Plant de Brunel, arrivant en seconde bouche, donne de l'ampleur, de la rondeur et un petit coté bonbon anglais à ce vin résolument gourmand.

## CÉPAGES

SYRAH 50% - PLANT DE BRUNEL 50%

Vin rosé

## TERROIR

Alluvions anciennes pour les Plant de Brunel et argilo-calcaires profonds pour les Syrah

## RENDEMENT

70 HL/HA

## ÂGE DES VIGNES

7 ans

## MILLÉSIME

2024

## VINIFICATION

La vendange se fait à l'aube pour éviter les oxydations et préserver les températures basses. Transport de la vendange en cave uniquement par gravité, pas de pompes à marc pour éviter les triturations. Pressurage direct. Filtration légère.

## ACCORD METS ET VINS

Parfait pour un apéritif, ce vin léger mais très aromatique suivra très bien lors du repas, sur des plats légers et estivaux, comme un tajine aux olives ou bien une charlotte aux fraises.

TEMPS DE GARDE INDICÉ 2 ans

DEGRÉS 12,5 % alc./vol.

SUCRES RÉSIDUELS <0.5 g/l

S02 64 mg/L



Agriculture biologique, Certifié FR BIO 10