



DJ Rosé - 2023

AOP CÔTES DE PROVENCE



Cépages

Cinsault, Rolle, Syrah, Grenache, Mourvèdre. 12% vol.

Viticulture

Le vignoble est certifié Haute Valeur Environnementale. Nous travaillons pour une viticulture durable dans le respect de l'environnement et de la biodiversité.

Dégustation

Robe rose très claire nuance melon.
Nez assez intense sur les fruits jaunes (abricot, mangue).
Bouche droite, fluide et rafraîchissante, aux notes de menthe poivrée.

Accords mets et vins

Apéritif, grillades BBQ, pizza, salade norvégienne.



Terroir

Sols pierreux, limono-argilo-sableux qui apportent beaucoup de fraîcheur à ce vin.

Vinification

Récoltes et vinifications parcellaires afin d'avoir une palette aromatique riche pour nos assemblages.
Fermentation à basses températures. Elevage sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille.

Garde

1 à 2 ans pour rester sur sa fraîcheur, à boire dans sa jeunesse.
Servir à 9°C.
Disponible en 50cl, 75cl et 150cl.



RD48 Rte de St Tropez - Chemin des Fenouils - 83350 VIDAUBAN
Tél. +33 (0)4 94 73 51 50 | cde@domainedejale.com

domainedejale.com