



CÔTES DU RHÔNE BRÉZÈME
BRÉZÈME ROSÉ

85 % Grenache - 15 % Syrah

Âges des vignes : 50 ans

Rendement : 40 hl/ha

Terroir : alluvions de la Drôme et du Rhône aux dominantes limono-sableux recouverts de galets roulés avec une exposition sud.

Vinification et élevage : vendanges manuelles, pressurage après égrappage et fermentation en cuve inox à température contrôlée pour préserver le fruit. Elevage en cuve sur lie.

Dégustation : À la robe saumon sombre et limpide, ce Brézème offre un nez équilibré avec des arômes de fruits frais.

A boire dans l'année

Servir très frais à 10°C



DOMAINE DE LA ROLIÈRE
605 chemin de La Rolière
26250 Livron-sur-Drôme,
FRANCE

contact@chateau-la-roliere.com
Tél. : +33 (0)4 75 61 60 04
www.chateau-la-roliere.com

