

CÔTES DU RHÔNE "BELLERUCHE" ROSÉ



El viñedo de Côtes du Rhône es uno de los más antiguos de Francia.

Hace más de dos mil años, Vienne era una metrópoli de prestigio y fue el punto de origen de estos viñedos. La idea que diferencia los viñedos del norte de los viñedos del sur se remonta al siglo XII.

La reputación de estos vinos traspasa las fronteras de cada región, un real decreto en 1729 especificó la demarcación e instauró el mercado de barricas con las letras "CDR".

Los vinos de Côtes du Rhône, finalmente lograron el reconocimiento oficial del INAO (Institut National des Appellations d'Origine) en 1937 gracias al Barón Le Roy de Boiseaumarié, gran unificador de la región y promotor de las Denominaciones de Origen.

El "Belleruche" Rosé proviene de viñedos situados en antiguas terrazas fluvio-glaciares, en la orilla derecha del Ródano.

Productor:	M. Chapoutier
Denominación:	Appellation Côtes-du-Rhône Contrôlée
Origen:	Francia / Vallée du Rhône
Graduación:	13,5°
Presentación:	75 cl.
Varietades:	Garnacha Negra 75%, Cinsault 15%, Syrah 10%
Suelo:	Compuesto de arena y arcilla
Fermentación:	La fermentación alcohólica se realiza durante aproximadamente 20 días a temperatura regulada alrededor de 15°C
Crianza:	En cubas de acero inoxidable
Temperatura de servicio:	6-8°C
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de vino:	Rosado

MARIDAJE

Pollo a la plancha, pavo, ternera, cerdo, cordero, marisco, salmón, atún, queso mozzarella, queso azul, pasta con salsa de setas.

NOTAS DE CATA

Color: rosa pálido con tonos salmón

Nariz: notas de frutos rojos (grosellas, frambuesas, cerezas), cítricos (pomelo), granadina y un punto mentolado.

Boca: El ataque es franco y claro, soportado de una equilibrada frescura y redondez.