



LA DURBANE



Hédoniste de la Durbane Rosé 2025

Vin de France

Cépages

85% Grenache, 10% Picpoul, 5% Cinsault.

Parcelles

Les parcelles se situent au nord de l'appellation Châteauneuf-du-Pape et sont à environ 30 mètres d'altitude. Les sols sont argilo-limoneux.

Vinification

La vendange se fait à la main, tous les cépages sont pressés et vinifiés ensemble. La fermentation alcoolique a lieu en cuve inox.

Elevage

L'élevage est effectué en cuve inox pendant 3 mois.

Dégustation

Vin fruité, avec des notes d'agrumes et de fruits de la passion au nez. Le vin présente une attaque fraîche et fruitée et une finale avec une pointe d'acidité.

LA DURBANE

Famille Giornal-Wesch Vignerons

Le Pélori

84860 CADEROUSSE

+33 6 24 39 82 06

info@ladurbane.fr