



Côtes du Rhône « *Les Antimagnes* » Rosé

Gilles FERRAN Vigneron/ Winemakers

Terroir :

Vignoble très pentus exposé sud-est à une altitude de 150 à 200 m.
Vineyard situated on steep slopes looking south-east at an altitude of 150 to 200m.

Sol/Soils :

Sols argilo-calcaires caillouteux
Stony calcareous and clays soils.

Cépages/Vine Varieties :

40% Cinsault, 25% Syrah, 20% Grenache, 15% Carignan

Production :

45 hectolitres hectares

Viticulture :

Travail du sol. Pas de désherbant.
Traitements: stratégie minimaliste en fréquence et en dosage.
Travail important en main d'oeuvre pour favoriser la surface foliaire éclairée
Ploughing only. No weed killers.
Minimal use of treatment products.
Maximum expression of the leaf surface to favour the grapes maturity.

Vinification :

Vendanges manuelles. Tri méticuleux des grappes. Egrappage total.
Pressée directe pour les Cinsault; Saignée pour les autres cépages ; Débourage de 24 h.
Fermentation à 18°C. Mise en bouteille en février.
Hand harvesting. Very careful sorting of grapes. Total destemming.
Direct pressing for the Cinsault; Bleeding for the others; Cold settling for 24h.
Fermentation at 18°C. Bottling in February.

Dégustation/ Tasting:

Superbe robe saumon avec une pointe violine.
Nez franc et intense aux notes de fruits rouges et à noyaux (pêche de vigne)
La bouche est très harmonieuse associant puissance, équilibre, gras et longueur en bouche.
Superb salmon pink colour with violin hints.
Franc and intense nose with notes of red fruits and vine peach.
The impression in mouth is very harmonious, associating power, balance, richness and a great length.