

DOMAINE
JULIETTE AVRIL

Côtes du Ventoux

Côtes du Ventoux
Appellation Côtes du Ventoux Contrôlée



DOMAINE
JULIETTE AVRIL

Châteauneuf-du-Pape

Terra Vitis

Observer, respecter pour produire

Côtes du Ventoux
Rosé

Sol : Argilo-calcaire.

Surface : 2 hectares

Cépages : Grenache, Syrah, Vieux Carignan.

Vendanges : Fin août, début des vendanges
Cueillette manuelle avec tri.

Vinification : Rosé de saignée suite à une macération
de 15 à 18 heures.

Fermentation à basse température (maximum 16°).

Conservation : 2 années.

Rosé 2008 : Côte du Ventoux rosée intense, bien
équilibré avec une finale harmonieuse et une pointe
de fraîcheur. Nez de petits fruits rouges avec au
début une senteur de bonbons anglais.

Accompagnement : Rôtis, grillades, fromages, petits
gibiers à plumes, viandes rouges.



Domaine Juliette Avril

8, Avenue Pasteur - 84230 Châteauneuf-du-Pape FRANCE

réf. : +33 (0)4 90 83 72 69 - fax : +33 (0)4 90 83 53 08

info@julietteavril.com - www.julietteavril.com

