



# DOMAINE COMBE DE LA BELLE

## **Perles d'Aubun 2012**

**Cépages** : 100% Aubun

**Terroir** : Vignoble de 4 hectares situé à 20 km au sud de Nîmes composé de cailloutis villafranchiens appelés localement « Grès ».

Tout le long de la vallée du Rhône, des alluvions caillouteuses se sont déposées à l'ère glaciaire et ont contribué à la formation du sol exceptionnel des vignobles de la région.

**Rendements** : 10 hl/ha

**Date de récolte** : De mi-septembre à fin septembre.

**Vinification** : Vendanges manuelles, pressurage direct, passage au froid, fermentation basse température macération 48 h à froid.

**Elevage** : 6 mois en cuve

**Dégustation**: La robe saumon est lumineuse et d'un bel éclat, le nez fin et élégant dévoile des senteurs de petits fruits rouges. En bouche, on découvre des arômes de groseilles, de fraises des bois avec une finale sur la grenade.

Un rosé friand et tendre, typique de ce cépage, rare et oublié, à redécouvrir.

Suggestion gourmande : carpaccio de bœuf, gambas grillées à l'ail ou côtelettes d'agneau au thym.

