



FAMILLE
PIERRE USSEGLIO

CHATEAUNEUF-DU-PAPE

L'Unique rosé



Nous travaillons sur différents terroirs, des Sables, Argile, et limoneux

Cette diversité nous permet d'obtenir un vin complexe et équilibré

L'encépagement de notre Unique rosé :



Sciaccarello : 34 %

Syrah : 33 %

Rolle : 33%

Vin de France L'unique rosé 2022 qui est élaboré de façon traditionnelle.



La vendange est manuelle suivie d'un pressurage direct. La fermentation est suivie par thermo-régulation et dure 15 à 20 jours. Les vins sont élevés en cuve inox sur une période de 6 mois puis mis en bouteille.



Notre Vin de France L'unique rosé 2022 se caractérise par sa fraîcheur et sa souplesse. Le nez est marqué par l'intensité du fruit. La bouche associe gourmandise, longueur avec une touche de poivre blanc. L'été chaud mais non caniculaire, quelques épisodes pluvieux pendant récolte, nous donne un vin d'une pureté exceptionnelle.



Apéritif,
barbecue



5 à 9°C



6 mois
d'élevage



Garde 1 à
2 ans