

## Vins d'Ardèche Igp : Cuvée Orélie, un rosé fruité pour l'été



### Orélie Vin IGP d'Ardèche

Si la vigne en Ardèche a fait son apparition il y a plus de 2000 ans, aujourd'hui les vins d'Ardèche représentent environ 8 500 hectares répartis autour des Gorges de l'Ardèche, des Cévennes à la Vallée du Rhône. C'est un vignoble qui comporte sur 4 dénominations : **IGP Ardèche** / **Mention Coteaux de l'Ardèche** (6 800 hectares), **AOP Côtes du Rhône** (1 100 hectares), **Côtes du Rhône Village** (100 hectares) et **AOP Côtes du Vivrais** (290 hectares).

La production globale s'élève à 470 000 hectolitres, 50% en vins rouges, 20% en vins blanc et 30% en vins rosés.

Parmi ceux-ci, je vous propose cette **Cuvée Orélie des Vignerons Ardéchois**. Elle provient d'un vignoble situé en Ardèche méridionale, sur la commune de Rosières. Il est implanté en majorité sur des sols argilo-calcaires et des grès granitique. C'est un rosé d'assemblage. Il est composé de Cabernet-Sauvignon, de Grenache, de Gamay et de Syrah. Les raisins sont vendangés aux heures les plus fraîches afin de garder toute la richesse aromatique.

Ce vin a une jolie robe brillante, rose pale (mais pas trop). Son nez est expressif avec des arômes de fruits rouges. Sa bouche, elle est gourmande, avec une belle fraîcheur. C'est un vin ample et fruité, parfait pour un apéritif estival. Vous pouvez le servir avec des tartes salées, des tapas ou encore un poisson grillé.

Servez-le bien frais, à une température comprise entre 10 et 12°C. Consommez-les dans les 2 ans, ce n'est pas la peine de le garder plus longtemps.



Le prix, départ caveau : 5,65 €