



UN TERROIR, UNE LÉGENDE

Caviste Rosé Ollon

Appellation d'origine contrôlée Chablais



Région :	Chablais – Vaud
Appellation :	Ollon
Cépage :	Gamay
Vignoble :	Exposition sud, taille Guyot
Sol :	Structure mince avec forte teneur en gypse
Vinification :	durée de macération env.6h ; fermentation en cuve métallique
Température :	10°Celsius
Gastronomie :	Apéritif, poissons, grillades

Note de dégustation :

La robe est saumonée avec de légers reflets rouges dus au Gamay.

Le bouquet est vif, frais, avec un fruit qui explose dans le verre, avec un caractère de petits fruits rouges soutenu par la puissance et la richesse du vin.

Le palais est rond, souple, avec un fruité moelleux et intense en attaque, l'évolution développe la richesse et l'ampleur de ce rosé aux arômes légèrement dominés par une note de fruits rouges.

Le final laisse apparaître beaucoup de structure et d'onctuosité, avec de la finesse et du fruit ; un vin élégant et gouleyant avec une touche estivale.