

Notre cave est située sur la commune de Gigondas, au pied des Dentelles de Montmirail. Notre vignoble quant à lui, s'étend sur 260 hectares toutes appellations confondues. Depuis 1956, nos vignerons récoltants, ambassadeurs des Crus de la Vallée du Rhône, cultivent leurs vignes de manière raisonnée. Nos vins sont à l'image de ces passionnés, fiers de leurs valeurs et de leur personnalité.



CÉPAGES

95% Grenache noir
5% Syrah



TERROIR

Terroirs de plaine.
Sélection parcellaire sur des terroirs sablonneux.



VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vinification par pressurage direct.



NOTES DE DÉGUSTATION

Un rosé brillant et limpide de couleur pétales de rose.
Le 1^{er} nez est très agréable, discret aux notes de fruits rouges (fraises, framboises).
À l'aération, il s'exprime sur des notes de framboise fraîche.
Une bouche sur le fruit et une finale sur la fraîcheur.



ACCORDS METS ET VINS

Ce Côtes du Rhône La Font Louisiane rosé se déguste à l'apéritif, sur des petits farcis provençaux, un cresprou (un gâteau d'omelettes d'herbes et de légumes), une belle salade d'été à la féta.

Potentiel de garde : à boire dès à présent et dans les 3 ans

La température du service doit être comprise entre 10 °C et 12°C.

Des nuances de terroirs pour des vins d'excellence