



## Côtes du Rhône « *Les Antimagnes* » Rosé

Gilles FERRAN Vigneron/ Winemakers

### Terroir :

**Vignoble très pentus exposé sud-est à une altitude de 150 à 200 m.**  
*Vineyard situated on steep slopes looking south-east at an altitude of 150 to 200m.*

### Sol/Soils :

**Sols argilo-calcaires caillouteux**  
*Stony calcareous and clays soils.*

### Cépages/Vine Varieties :

**40% Cinsault, 25% Syrah, 20% Grenache, 15% Carignan**

### Production :

**45 hectolitres hectares**

### Viticulture :

**Travail du sol. Pas de désherbant.**  
**Traitements: stratégie minimaliste en fréquence et en dosage.**  
**Travail important en main d'oeuvre pour favoriser la surface foliaire éclairée**  
*Ploughing only. No weed killers.*  
*Minimal use of treatment products.*  
*Maximum expression of the leaf surface to favour the grapes maturity.*

### Vinification :

**Vendanges manuelles. Tri méticuleux des grappes. Egrappage total.**  
**Pressée directe pour les Cinsault; Saignée pour les autres cépages ; Débourage de 24 h.**  
**Fermentation à 18°C. Mise en bouteille en février.**  
*Hand harvesting. Very careful sorting of grapes. Total destemming.*  
*Direct pressing for the Cinsault; Bleeding for the others; Cold settling for 24h.*  
*Fermentation at 18°C. Bottling in February.*

### Dégustation/ Tasting:

**Superbe robe saumon avec une pointe violine.**  
**Nez franc et intense aux notes de fruits rouges et à noyaux (pêche de vigne)**  
**La bouche est très harmonieuse associant puissance, équilibre, gras et longueur en bouche.**  
*Superb salmon pink colour with violin hints.*  
*Franc and intense nose with notes of red fruits and vine peach.*  
*The impression in mouth is very harmonious, associating power, balance, richness and a great length.*