

ROSÉ COTES DU RHONE

[rosé kot dy ron]

vinařství / winery LAVAU

[lavó]

Francie, oblast / region Rhone

Rodina Lavau se zabývá výrobou vína již od roku 1895. Zástupci dnešní generace, Benoît a Frédéric Lavau, obhospodařují tři usedlosti v údolí Rhône a zároveň zpracovávají hrozny od vybraných pěstitelů z regionu. Růžová vína z oblasti Côtes du Rhône představují typickou ukázkou svěžích, ovocných a velmi dobře pitelných vín s jemnou strukturou a vyváženou kyselinkou — často vhodných jako lehčí alternativa ke svěžím středomořským rosé.

The Lavau family has been involved in winemaking since 1895. Today, the current generation — Benoît and Frédéric Lavau — manage three estates in the Rhône Valley while also working with carefully selected growers from the region.

Rosé wines from the Côtes du Rhône region are a classic expression of freshness and fruit, offering great drinkability, gentle structure, and balanced acidity — often serving as a lighter alternative to fresh Mediterranean-style rosé.



Apelace/appellation: Cotes du Rhone AOC

Odrůda/variety: Syrah, Grenache

Popis/description: **Růžové suché víno s klasickou vůní jahod a malin; v chuti s připomínkou lesního ovoce a příjemnou kyselinkou.** / Dry rosé wine with classic aromas of strawberries and raspberries; on the palate, hints of forest fruit and a pleasant acidity.

Podávat při/serving temperature: **8-10°C**

Doporučení k jídlu/recommended food pairing:
předkrmy, ryba, saláty / starters, fish, salads

Klima/climate: teplé středomořské klima s dlouhými slunečnými léty, mírnými zimami a mírným větrem z údolí Rhône / warm Mediterranean climate with long sunny summers, mild winters, and gentle winds from the Rhône Valley

Půda/soil: jílovito-vápenitá, s pískem a štěrkem / clay-limestone with sand and gravel

Nadmořská výška/altitude: 200-400m

Vinifikace/vinification: fermentace v nerezovém tanku / fermentation in stainless steel tanks.