



RAIZ ROSE 2018

APPELLATION

IGP Côtes de Thongue - Languedoc

CÉPAGES

Grenache 65%
Syrah 15%
Mourvèdre 20%

Alc. 12.5%

Rendements 50hl/ha

CERTIFICATIONS

Vignoble cultivé en agriculture biologique et charte de vinification biologique depuis plusieurs années

Certification ECOCERT depuis 1999

NOP certification USA (National Organic Program- USDA)

COS certification CANADA

Certification EVE VEGAN

En biodynamie pour le prochain millésime 2019

RAIZ ROSÉ 2018

LE TERROIR

C'est le long travail des cours d'eau descendus de la Montagne Noire qui a sculpté tout au long du quaternaire ce relief de piémont bien exposé où se situent les 17 ha de vignes du domaine.

Sur ce sol argilo-calcaire issu d'anciennes terrasses alluviales villafranchiennes caillouteuses, nos vignes de plus de 25 ans plantées à 5000 pieds par hectares peuvent affronter naturellement les rudes sécheresses estivales et délivrer de jolis nez et de belles structures de vin.

Tout se fait dans la vigne, il faut un an de travail rigoureux pour obtenir les plus beaux fruits. Au moment de la récolte, des promenades le long des rangs de vigne nous permettent de goûter les baies et de décider de leur cueillette : c'est la dégustation hédonique du fruit qui nous permet de juger de l'existence ou pas du plus bel équilibre entre fraîcheur et maturité.

LA VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Comme pour les rouges c'est la dégustation des fruits qui détermine la date de vendanges. La récolte s'effectue aux heures les plus fraîches des nuits de début septembre et les raisins sont directement enfermés dans un pressoir pneumatique. Sans entrer dans des détails trop techniques, ce dernier ressemble à l'équivalent d'un super piano pour un bon chef : nous avons à cœur de maîtriser l'oxydation, l'égouttage, la pression toujours très faible et la longueur du cycle de pressurage pour conserver le potentiel des raisins.

Après la presse et le débourbage, le jus sucré (le moût) va fermenter tout doucement pendant plusieurs jours.

En fin de ce cycle, les vins seront soutirés et élevés avec des bâtonnages réguliers jusqu'à leur préparation à la mise en bouteille.

DÉGUSTATION ET ACCORDS

Une pressurée de Syrah, Grenache et Mourvèdre aux arômes de cassis et de petits fruits rouges épicés. Un vin charnu avec un joli fond de fraîcheur. Idéal sur salades légèrement vinaigrées, sur fromages de chèvre frais.

