

LA FAMILLE DES VINS DE BEAU VIGNAC

IGP Côtes de Thau Rosé de Syrah



Cépage

100% Syrah

Terroir

Les vignes sont situées sur des terrasses argilo-calcaires, appelées Costières, datant du Pliocène à structure géologique de marnes rouges, sables, graviers, molasses à esquilles calcaires surplombant l'Étang de Thau. Elles bénéficient d'un climat méditerranéen tempéré par les influences maritimes et d'un microclimat sous l'influence de l'étang de Thau. Les nuits y sont plus fraîches que dans l'arrière pays.

Vignoble

Sélections parcellaires du terroir classé IGP Côtes de Thau.

Suivi de la maturité. Raisins récoltés de nuit à maturité entre 12,5° et 13,5°.

Vinification

Rosé de saignée partielle.

Clarification à froid pendant 48 heures à 8°C.

Fermentation lente sous température contrôlée (15° C).

Elevage en cuve.

Robe

Robe soutenue limpide et brillante d'une couleur cerise intense.

Nez

Nez puissant, riche et élégant de fruits rouges et noirs mûrs (cerise, fraise, groseille, myrtilles, cassis) et de sirop de grenadine.

En bouche

L'entrée en bouche est fraîche. Intense expression aromatique aux notes de grenadine, cerise, groseille et de bonbons au cassis.

Un rosé structuré, frais, généreux, fondu à l'équilibre tendre. Une finale gustative d'une belle longueur soutenue par une belle fraîcheur. Les arômes en finale sont tout aussi persistants sur des notes intenses de fruits.

Température de service 10°C

Accords Mets et Vin

Cet intense rosé de Syrah au profil gustatif structuré, frais et aux puissants arômes de fruits rouges et noirs s'accordera à merveille sur les apéritifs avec pour exemple des Tielles sétoises, les grillades (poissons et viandes), la charcuterie, les tartes salées, les plats relevés en sauce, une paella, une macaronade sétoise et les fromages.

Avenue de Florensac – 34810 Pomerols

Tél. 04 67 77 01 59 – Fax. 04 67 77 77 21

Email: info@cave-pomerols.com

www.cave-pomerols.com

LES COSTIÈRES DE
POMEROLS