

IGP Oc Rosé

CÉPAGES

Caladoc
Muscat

VINIFICATION

Foulage , éraflage, Pressurage Direct, Macération sur Bourbes de quelques jours. Filtration et réincorporation des Bourbes.
Macération pré-fermentaire à froid, (8-10°) pour extraire le maximum d'arômes et fermentation à basse température (14-15°).

TERROIR

Terroir sableux en bordure de rivière, le vignoble est conduit en Vignes Hautes (1m20) pour obtenir de belles grappes aux petites baies, cela favorise l'intensité des arômes.

DÉGUSTATION

Belle robe rose pâle aux reflets bleutés. Le nez est puissant et complexe sur des arômes de litchi, de rose et d'agrumes.
La bouche est ronde avec une jolie sucrosité. La finale est mordante.

ACCORDS METS & VINS

Idéal à l'apéritif ou pour accompagner des plats exotiques, des salades, des grillades...

CONDITIONNEMENT

- Bouteille 0.75 L
- Magnum 1,5 L
- BIB 5 L

Vin Festif

