

IGP MEDITERRANEE ROSE

Millésime : 2022

Cépages :

Grenache 80% - Cinsault 20%

Terroir :

Plantés sur des alluvions, nos IGP profitent de sols issus des affluents du Rhône. Ces terroirs frais se composent essentiellement de limon et de sable déposés au fil du temps par les cours d'eau environnants. La texture équilibrée en cailloux calcaire et gravier permet un drainage du sous-sol pour un développement végétatif idéal.

Climat :

Les collines, bien exposées, profitent du climat méditerranéen : générosité du soleil et bienfaits du mistral.

Vinification et élevage :

Pressurage pneumatique avec un cycle optimisé pour limiter l'oxydation et l'extraction de la couleur. Clarification douce (flottation) puis levurage avec des souches sélectionnées pour leur capacité à révéler les arômes de chaque cépage. Fermentation alcoolique en cuve béton revêtue pendant 15 à 20 jours entre 14°C et 16°C. Elevage en cuve inox pour préserver la fraîcheur jusqu'à la mise en bouteille.

Dégustation :

- ✓ La robe : pâle et brillante
- ✓ Le nez : notes fruitées.
- ✓ La bouche : une matière fine et charmeuse qui dévoile des arômes de mandarine

Accords mets et vin :

Très joli vin de soif, à déguster en toute simplicité entre amis, à l'apéritif, ou pour accompagner des salades ou grillades.

.

