



## CHÂTEAU FERRYLACOMBE



Appellation	IGP Méditerranée – Capsule à Vis
Millésime	2022
Couleur	Rosé
Terroir	Argilo-calcaire
Cépages	Grenache noir 50%, Grenache blanc 30% Caladoc 20%

### Dégustation :

Ce vin montre une robe d'un délicat rose tendre.

Le nez est très gourmand et intense avec des notes de friandise et de fruits.

La bouche est très rafraîchissante et présente une belle longueur avec des notes de bonbons acidulés, d'agrumes comme le citron vert et de pêche.

A consommer entre 8 et 10°.

### Vinification :

Vendanges matinales dès 4 heures afin de rentrer les raisins les plus froids possible, limitant l'oxydation ainsi que l'extraction des matières colorantes.

Débourbage à froid (10°C).

Vinifié entre 14° et 18° en cuves thermo régulées.

Blocage de la fermentation malolactique afin de préserver l'acidité naturelle du vin.

Bâtonnage des lies fines pendant 1 mois.

### Accords mets & vins :

A l'apéritif, avec des viandes blanches ou des poissons grillés, des salades composées.

Culture raisonnée