



PERLE DE ROSELINE Rosé 2022

Perle de Roseline est une cuvée révélant toute l'expression aromatique des terroirs de la Méditerranée. Ce vin désaltérant, dédié aux moments de plaisirs simples, est décliné dans les trois couleurs.



Appellation : IGP Méditerranée

Certification du domaine : Vignerons Engagés, BIO

TERROIR

Sol : Argilo-calcaire

Sélection : Conduite de la vigne traditionnelle et respectueuse des éléments naturels du terroir tout en adaptant les subtilités de chaque cépage. Mise en place d'une charte qualité avec nos partenaires producteurs et par un suivi permanent de notre œnologue. Raisins récoltés de fin août à fin septembre.

VINIFICATION

Cépages : Cinsault 50%, Grenache 31%, Syrah 13%, Carignan 6%.

Méthode : Pressurage des baies en douceur grâce à des pressoirs pneumatiques, évitant ainsi l'extraction de tanins. Débourbage des moûts pour obtenir des jus clairs avant la fermentation alcoolique. Fermentation réalisée cépage par cépage. Températures maintenues à 15-18°C tout au long de la fermentation, dont la durée varie de 10 à 14 jours. Puis, élevage sur lies en cuves avec bâtonnage. Dégustation des vins en décembre afin de déterminer l'assemblage final puis mise en bouteilles.

Alcool : 13%/vol

NOTES DE DÉGUSTATION

 **Œil :** Une robe limpide, d'une brillante couleur rose pâle aux teintes saumonées.

 **Nez :** Un nez qui révèle des arômes de fruits (pêche, melon) et de fleurs de garrigue.

 **Bouche :** Un vin rosé minéral doté d'une belle matière avec des notes de fleurs de garrigue en fin de bouche.

 **Accord mets & vin :** Ce rosé accompagnera parfaitement vos apéritifs typiquement provençaux composés de pissaladières, soccas ou encore de sardines grillées.

 **Température de service :** Entre 12 et 14°

Garde : 3 ans

Formats : 50cl, 75cl, 150cl