



"TRILOGIE" ROSÉ IGP PAYS D'OC

Assemblage :

- 1/3 Syrah • 1/3 Cabernet sauvignon • 1/3 Cinsault

Terroir :

- Galets roulés
- Vignes de 10 à 35 ans
- Rendement 50hl/ha

Vinification :

Vendanges le matin avant les chaleurs pour éviter l'oxydation. Pressurage direct, strict contrôle des températures durant la fermentation. Mise en bouteille rapide sur le fruit.

Le mot de l'œnologue :

Un rosé de plaisir dominé par le fruit rouge et des notes de pêche. Une attaque fraîche et soyeuse où les arômes de la syrah et du cabernet se mêlent à la finesse et au gras du cinsault. Un équilibre parfait pour vos apéros d'été !

Accompagnements :

Apéritif mais aussi cuisine méditerranéenne et orientale... par exemple : Grillades de l'été, salades, terrine de courgettes, terrine de thon aux tomates confites, mousse de crevettes, ratatouille, tourte de saumon à la crème, couscous, tagine au citron, poulet basquaise, julienne de légumes... et bien d'autres accords selon votre imagination et vos talents culinaires !

Récompenses :

JANCIS_ROBINSON – 15/20 (vint.2014)
J.Raynolds for Stephen Tanzers Int. Wine Cellar (90/100)
BETTANE & DESSAUVE 2013 (p646) – 13.5/20 (vint.2011) /
2011 – 14/20 (vint.2010) / 2010 – 14/20 (vint.2009)