

CHÂTEAU FERRYLACOMBÉ

Mira



Appellation	IGP Méditerranée
Couleur	Rosé
Terroir	Argilo-calcaire
Cépages	Grenache noir 80%, Caladoc 10%, Grenache blanc 10%

Dégustation :

Très belle robe rose pâle aux nuances framboise clair.

Ce vin est une vraie gourmandise, le nez est fruité intense, avec de très belles notes de fruits rouges et de fraise écrasée

La bouche est toute en rondeur mais sait rester fraîche et citronnée, on retrouve des nuances fruitées délicieusement régressives qui rappellent les sucreries de l'enfance et invitent à un instant de gourmandise.

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.

Débourage 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

SCEA Château Ferrylacombé 13530 Trets-en-Provence
☎+33 (0)4 42 29 40 04 - info@ferrylacombé.com - www.ferrylacombé.com

