

IN VINHYS
D O M A I N E



AUJOURD'HUI 2022

IGP Côtes de Thau, Rosé



Climatologie : Influence méditerranéenne, parcelle idéalement exposée au vent

Sol : argilo-calcaire, amendement organique

Cépages : Cinsault, Syrah

Taille : Cordon de Royat

Age des vignes : 48 ans et 28 ans

Degré : 12 % vol.

Culture... de la vigilance et de la prévention !

Agriculture raisonnable, préserver la biodiversité.

Sans herbicide, traitements exclusivement bio, confusion sexuelle.



Récolte : date choisie afin d'obtenir un bel équilibre entre vivacité et rondeur. Vendange de nuit afin de bénéficier de la température la plus fraîche. Deux motivations : préserver le potentiel aromatique et maîtriser l'oxydation.



Vinification : Pressurage direct, fermentation à basse température en cuve inox thermorégulée.

Elevage : en cuve sur lies fines

Filtration : stérile au moment de l'embouteillage.

Mise en bouteille : au domaine par un prestataire spécialisé.



Dégustation : robe claire, nez aux notes subtiles de grenade, bouche ronde et désaltérante, aux arômes de petits fruits rouges. Vin fin, élégant et gourmand à la fois. Parfait en apéritif, seulement avec de vrais amis ! Accompagnera de bonnes grillades et salades méditerranéennes.