IN VINHYS
DOMAINE

Aujourd'hui 2021

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 : 47 ans et 27 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.