



Dégustation : robe rose naturelle, nez aux notes subtiles de grenade, bouche fraîche et gourmande aux arômes de petits fruits des bois. Vin élégant et gourmand à la fois. Parfait en apéritif, seulement avec de vrais amis ! Accompagnera grillades ou salades méditerranéennes.

Aujourd'hui

IGP Côtes de Thau

Rosé 2015

Climatologie : Influence Méditerranéenne, parcelle idéalement exposée au vent

Sol : argilo-calcaire, amendement exclusivement organique

Cépages : Cinsault, Syrah

Taille : Cordon de Royat

Age des vignes : 41 ans pour la Cinsault, 23 ans pour la Syrah

Degré : 12% vol

Culture... de la vigilance et de la prévention ! Agriculture raisonnable, préserver la biodiversité.

Récolte : vendange de nuit pour obtenir la température la plus fraîche.

Deux motivations : préserver le potentiel aromatique et maîtriser l'oxydation.

Vinification : éraflage total. Pressurage direct et récupération des jus pour débourbage. 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

