



## AUJOURD'HUI 2019

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 :** 45 ans pour le Cinsault, 27 ans pour la Syrah

**Degré :** 12,5 % vol.

**Culture...** de la vigilance et de la prévention ! Agriculture raisonnable, préserver la biodiversité. Sans herbicide, traitements exclusivement bio.

**Récolte :** vendange de nuit pour obtenir la température la plus fraîche. Deux motivations : préserver le potentiel aromatique et maîtriser l'oxydation.

**Vinification :** Eraflage total, inertage des jus par carboglace.  
Pressurage direct et récupération

**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.

des jus pour débouillage.  
Fermentation à basse température en cuve inox thermorégulée.

**Élevage :** en cuve sur lies fines

**Filtration :** stérile au moment de l'embouteillage

**Mise en bouteille :** au domaine par un prestataire spécialisé



Route de Castelnaud de Guers  
34510 FLORENSAC

