

GOURMANDISE

Rosé moelleux

CÉPAGES :

50% Cinsault / 40% Grenache / 10% Ugni Blanc

TYPE DE SOL : Argilo-calcaire

CONDITIONNEMENT :

Bouteille Kendo de 75cl

Carton de 6 bouteilles en caisse américaine avec intercalaires en 75cl

CULTURE :

Agriculture raisonnée - Taille en cordon de Royat, labour & pâturage d'hiver - Ébourgeonnage - Désherbage mécanique - Vendanges mécaniques

VINIFICATION :

Vendange égrappée à 100 % - Ramassage de raisin en surmaturité - Pressurage pneumatique direct sans macération à température régulée en cuve inox, puis blocage par le froid de la fermentation pour obtenir le taux de sucre naturel désiré (environ 45 grammes de sucres résiduels)

NOTES DE DÉGUSTATION :

- Une robe rose, claire, pétale de rose
- Un nez porté sur les fruits rouges frais et la fraise écrasée légèrement accompagnés de cassis.
- Une bouche bien fraîche plutôt sucrée et veloutée, dominée par des saveurs grenadines et fraises tagada. Une belle persistance sucrée sur la langue

TEMPERATURE DE SERVICE : Entre 4 et 6°

DELAI DE CONSOMMATION OPTIMAL : 1 an

DEGRE ALCOOLIQUE : 11%

ACCORDS METS ET VINS :

Ce rosé moelleux se suffit à lui-même pour réveiller vos apéritifs. Servi bien frais, il se révèle également parfait pour accompagner un foie gras à la fleur de sel de Guérande ou un foie gras poêlé. En dessert, il sera une belle alternative au vin blanc pour sublimer tous vos desserts chocolatés.

