

LE ROSE

Conditions pédoclimatiques :

Sols schisteux (grenache), argilo calcaire et volcanique (syrah).
Exposition : Sud et Nord -Nord Ouest.
Vignes en pente.

Viticulture :

Cépages : grenache 60% et syrah 40%.
Densité de plantation : 5000pieds/ha.
Taille courte : dite en 'palmette' et cordon de Royat.
Rendements moyens : 25 hl/ha.
Enherbement naturel maîtrisé un rang sur deux, alterné tous les ans.
Buttage et sarclage sous le rang.
Viticulture biodynamique et traitements en phytothérapie.

Vinification :

Cuve de rouge 'saignées' à 20% au bout de 48 heures.
Durant cette période de contact nous extrayons couleur soutenue, arômes et tannins fins.
Débourbage statique de 24 heures à 9°C.
Fermentation spontanée naturelle.
Aucun contrôle de température.

Elevage :

Sur lies fines après assemblage jusqu'au printemps.
Mise en bouteille à la même époque.
Assemblage des trois parcelles avant mise.

Notes de dégustation :

Couleur fuchsia soutenue, brillant, limpide.
Nez : fraises des bois, pamplemousse rose, bissape.
Bouche : riche, corsé, ample. Finale légèrement tannique. Un rosé pour la table et en toute saison.

Accords mets et vins :

Escargots aux herbes, veau Marengo, rougets et sardines grillées, pintade au chou, terrine de lapin, lasagne aux fruits de mer, andouillette AAAAA, Saté de bœuf.