

VIN DE FRANCE ROSÉ 2022

TERROIR ET CÉPAGES

Sélection parcellaire

Les vignes de Grenache Noir et Syrah sont sur des sols légers limoneux-sableux au creux du Vallon de La Garance. Ces sols profonds et légers, permettent de conserver de la tonicité et du fruité dans notre rosé haut de gamme.

Complété par le Nielluccio des Articotes, aussi sur des sols limoneux - sableux, qui permettent d'extraire toute la finesse de ce cépage d'origine corse.

ÉLABORATION

Les grappes sont récoltées à la main, en caissette et sont conservées en chambre froide pour concentrer les arômes et garder la qualité du raisin optimale avant le début de la vinification. Le lendemain, les raisins sont pressés à froid à 4°C en grappe entière, à faible pression, pour une extraction idéale. Seul le jus de goutte est isolé pour la vinification.

La fermentation et l'élevage sont effectués en vieux demi-muid (1/4) et en cuve tulipe béton (3/4).

À la fin de la fermentation, nous réalisons un premier soutirage et les lies fines sont conservées durant tout l'élevage pendant 7 mois. Un bâtonnage est réalisé pour sculpter la complexité aromatique en bouche, leur fréquence est conditionnée par une dégustation journalière.

Filtration douce avant mise en bouteille, en choisissant pour chaque étape, un jour propice du calendrier lunaire pour préserver toute sa persistance et vous le faire découvrir sous son meilleur éclat.



À l'œil

Robe étincelante litchi aux reflets nacrés.

Au nez

Délicat, le vin s'ouvre sur des notes de groseilles et de fleurs de cerisier. L'élevage en demi-muid a sublimé ces senteurs sur des notes de fraise mentholée. Les accents délicats d'amande fraîche apportent une noble amertume pour un résultat aromatique équilibré et élégant.

En bouche

Un vin fin et vibrant avec un toucher de bouche velouté. Vif et surprenant, ce rosé d'une complexité subtile dévoile une belle profondeur sur des notes légèrement torréfiées.

SUGGESTIONS

À découvrir aux alentours de 13°C avec un filet de turbot grillé avec une sauce oseille et des légumes de saison, des langoustines grillées avec une sauce ail persil ou encore un plateau de sushis.