



A utan

ROSÉ 2018 AOP VENTOUX



Récompenses



Médaille d'ARGENT Concours des vins AOC Ventoux 2019

Terroir

Vignes âgées d'une vingtaine d'années, exposées sud-est sur un sol à dominante argilo-calcaire.

Assemblage

60% Grenache, 40% Cinsault
13% vol.

Vinification

Vendange très tôt le matin, afin de préserver la fraîcheur aromatique. La vendange est entièrement éraflée, légèrement foulée, puis pressée grâce à un presseur pneumatique à cage fermée, évitant toute oxydation des jus. Le débouillage s'effectue à froid pendant 48 heures, puis la fermentation des jus se déroule à faible température (13-15°C), durant 2 à 3 semaines dans des cuves inox thermorégulées. Une fois la fermentation alcoolique terminée, les vins sont soutirés. L'élevage est effectué sur lies fines, en cuve inox.

Robe

La robe est d'un rose très pâle : litchi.

Nez

Le nez, fin et délicat, est marqué par des notes amyliques (bonbon anglais).

Bouche

Une bouche, très aromatique, fine et délicate où l'on retrouve les notes de fruits rouges, avec une belle vivacité en finale.

Accord mets-vin

Tapenade, Bouillabaisse, Gratin d'aubergines à la tomate, Ratatouille, Tomates farcies, Filets de rougets grillés, Charcuterie fine.

T° de dégustation

8°C

Conservation

1 an environ.

Données techniques

Palette Europe 600 bouteilles.
GTIN : 3760182843044
L.VS182340