



# A utan

ROSÉ 2020 AOP VENTOUX



## Récompenses



Médaille d'OR aux Vinalies Nationales 2021

## Terroir

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

## Assemblage

66% Grenache, 34% Cinsault

13,5% 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.

## Nez

Le nez, fin et délicat, est marqué par des notes de fruits rouges.

## Bouche

La bouche est très aromatique, fine et délicate. On y retrouve des notes de fraise et de framboise, 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.

LVS202414

GTIN : 3 760 182 84 3839