



# T ramontane

ROSÉ 2020 IGP MÉDITERRANÉE



## 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

64% Caladoc, 18% Syrah, 18% Vermentino

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 pressoir 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 basse température (16-17°C), durant 2 à 3 semaines dans des cuves inox thermorégulées. L'élevage est effectué sur lies fines, pendant une période de 5 mois.

## Robe

Peau de litchi

## Nez

Nez sur des notes de pomelos et fruits de la passion.

## Bouche

Elle prime par du gras et de l'ampleur, dominée par des notes d'agrumes (pamplemousse). La fraîcheur complète l'ensemble bien équilibré.

## Accord mets-vin

Légumes grillés (aubergines, poivrons...), farcis provençaux...

## T° de dégustation

8°C

## Conservation

1 à 2 ans environ.

## Données techniques

Palette Europe 480 bouteilles.

L.PS202415

GTIN : 3 760 182 84 3938