



❖TERROIR :

Sol sablonneux calcaire

❖ENCÉPAGEMENT :

Niellucciu & Syrah

❖MODE DE CONDUITE DES VIGNES :

Taille Guyot et cordon pour la Syrah, 4000 pieds/ha,
Travail du sol. Agriculture biologique.

❖VENDANGE :

Mécanique de nuit

❖VINIFICATION :

Rosé obtenu par pressurage direct avec un minimum de
macération pour avoir une couleur pâle. Sélection des jus.
Ensemencement, avec levures sélectionnées, apte pour
la production de vin BIO. Fermentation classique basse
température.

❖ELEVAGE :

Elevage cuve. Collage et filtration avant mise en bouteille

❖MISE EN BOUTEILLE :

Mise en bouteille à la propriété

❖DÉGUSTATION :

Robe : Grenadine pâle

Nez : Fruits mûrs et fleurs blanches

Bouche : De la rondeur qui reste fraîche par une acidité équilibrée.
Salade de fruits rouges avec un zeste d'agrumes.



“ *Alliances gastronomiques :*

Température de service : 10-12°C

Véritablement le vin des moments simples et conviviaux. Il sera apprécié de l'apéritif jusqu'à la fin du
repas. Idéal en accompagnement d'une salade fraîcheur, d'un casse-croûte ou d'un repas léger.

”