



❖ TERROIR :

Sol sablo-limoneux

❖ ENCÉPAGEMENT :

100% Niellucciu

❖ MODE DE CONDUITE DES VIGNES :

Taille Guyot, 5700 pieds/ha, Travail du sol, Lutte raisonnée

❖ VENDANGE :

Mécanique

❖ VINIFICATION :

Vendange mécanique de nuit. Pressurage direct. Sélection des jus. Débourbage. Ensemencement avec levures sélectionnées. Fermentation alcoolique avec maîtrise des températures. Soutirage

❖ ELEVAGE :

Elevage en cuve béton sur lies fines avec bâtonnage. Filtration

❖ MISE EN BOUTEILLE :

Mise en bouteille à la propriété

❖ DÉGUSTATION :

Robe : rosé pêche clair, brillante

Nez : un nez tout en petits fruits rouges et en agrumes. Délicat et bien aromatique, les fleurs et les essences du maquis exaltent du vin.

Bouche : ce 100% Niellucciu est bien franc et rafraîchissant en bouche, sur des notes de fruits rouges acidulés et d'agrumes. Il exalte aussi des notes de melon gorgé de soleil et de pêche. Fruité et léger, bourré de plaisir et de finesse.

“ Alliances gastronomiques :

Température de service : 10-12°C

C'est indéniablement le rosé que l'on ouvre facilement tout au long de l'été pour amener de la légèreté en apéritif. Il est parfait pour un plateau de fruits de mer avec son style vif et ciselé. Enfin, vous pouvez le marier à un joli poisson grillé ou à un fromage de brebis frais.

”