



❖ TERROIR :

Sol sablo-limoneux

❖ ENCÉPAGEMENT :

60 % Niellucciu – 40 % Syrah

❖ MODE DE CONDUITE DES VIGNES :

Taille Guyot et cordon pour la Syrah, 4000 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 framboise avec une belle brillance

Nez : Une explosion de petits fruits rouges, des notes acidulées et d'agrumes, rehaussées par de délicates fragrances d'épices fines.

Bouche : Un vin plaisir qui joue entre franchise et gourmandise. Les fruits rouges mûrs (fraise, framboise) s'expriment pleinement en bouche, donnant le relais à une finale fraîche et persistante. Les notes de pomelos et d'agrumes confits amènent longueur à cette cuvée.

“ Alliances gastronomiques :

Température de service : 10-12°C

Véritablement le vin de tous les moments conviviaux et partagés. Il sera apprécié de l'apéritif jusqu'à la fin du repas. Idéal avec des plats sudistes, des produits de la mer ou des fromages frais ou légèrement affinés.

”