



❖ TERROIR :

Sol sablo-limoneux

❖ ENCÉPAGEMENT :

100% Sciaccarellu

❖ 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 gris, rose pêche très clair, brillante

Nez : notes de fruits frais comme la pêche, la groseille et le pomelos. Notes épicees comme le poivre.

Bouche : Ce rosé est tendu et franc, déployant une palette aromatique essentiellement composée d'agrumes et de fruits rouges acidulés. Très expressif dans son ensemble, la finale se fait sur des notes de bonbons anglais et perdure sur la minéralité et les agrumes.

“ Alliances gastronomiques :

Température de service : 10-12°C

Il sera parfait avec un plateau d'huîtres, de l'étang de Diane ou d'ailleurs. Il appelle une cuisine de la mer ou un fromage frais des montagnes. En apéritif, c'est un vin qui ouvre l'appétit par sa franchise et sa fraîcheur.

”