



❖TERROIR :

Sol argilo-calcaire

❖ENCÉPAGEMENT :

Niellucciu + Syrah

❖MODE DE CONDUITE DES VIGNES :

Taille cordon, 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. Fermentations séparées des cépages pour optimiser le potentiel aromatique de chaque cépage.

❖ELEVAGE :

Elevage en cuve avec batonnage sur lie dès la fin de la Fermentation.

❖MISE EN BOUTEILLE :

Mise en bouteille à la propriété

❖DÉGUSTATION :

Robe : Rose dragée aux éclats bleutés.

Nez : Parfum de fruits à chair blanche souligné par la fraîcheur des agrumes.

Bouche : Pleine et dynamique, mélange rafraîchissant de fruits frais allant de la pêche aux petits fruits rouges et finissant sur des arômes subtiles de pomelos.



“ *Alliances gastronomiques :*

Température de service : 10-12°C

Un vin idéal pour la cuisine méditerranéenne et orientale se mariant parfaitement avec les épices. Sa fraîcheur et son côté acidulé en fera également un excellent compagnon pour des salades composées et du poisson cru ou cuit.

”