

LE ROSÉ

2019



CÉPAGE & DEGRÉ - 100% SYRAH - 13 % VOL.

APPELLATION - IGP CÔTES CATALANES ROSÉ

MILLÉSIME & RÉCOMPENSES - 2019 - CHALLENGE MILLÉSIME BIO 2020 OR

RENDEMENT & SOL - 40 HL/HA - TERRES ARGILO-CAILLOUTEUSES

LABEL - LABEL BIO - AB ECOCERT

VINIFICATION - RAISINS RÉCOLTÉS À MATURITÉ OPTIMALE DANS LA FRAÎCHEUR MATINALE, ÉRAFLÉS PUIS PRESSÉS LENTEMENT. CE JUS D'UN ROSE TRÈS LÉGER EST MIS EN FERMENTATION DANS UNE CUVE INOX À TEMPÉRATURE CONTRÔLÉE PENDANT 3 SEMAINES, IL FINIT PAR UN ÉLEVAGE COURT EN CUVE AVANT D'ÊTRE MIS EN BOUTEILLE RAPIDEMENT AFIN DE PRÉSERVER LE POTENTIEL AROMATIQUE. C'EST UN VIN QUI SE BOIT DANS L'ANNÉE.

OEIL - ROBE ROSE PÂLE BRILLANTE

NEZ - NEZ FRAIS ET DÉLICAT SUR DES NOTES DE PETITS FRUITS ROUGES (GROSEILLES, FRAMBOISE).

BOUCHE - TRÈS ROND ET FRAIS, IL S'EXPRIME PAR DES ARÔMES INTENSES DE FRUITS ROUGES ET DES NOTES DÉLICATES D'AGRUMES. BELLE LONGUEUR EN BOUCHE.

ACCORD METS & VINS - LES AMATEURS SAVOURENT CE ROSÉ À L'APÉRITIF. IL SERA PARFAIT AVEC UNE «PAELLA DEL MAR», UN POISSON GRILLÉ OU ENCORE UN SASHIMI DE THON.

T° DE SERVICE 9-10°C

