

LE TEMPS DU ROSÉ

Millésime 2022

Localisation : Banyuls dels Aspres
Appellation : IGP Côtes Catalanes
Cépages : 80% Grenache - 20% Syrah

Teneur en alcool : 13% vol
Contenant : 75cl
Prod Annuelle : 11 000 bouteilles

LE VIGNOBLE

Surface de production : 3 Ha
Nature des sols : Sols argilo-calcaires, parcelle située sur le terroir des Aspres.
Conduite du vignoble : Viticulture biologique.

LE VIN

Vendanges : Mécaniques
Vinification : Pressurage direct, débouillage à froid, fermentation en cuve inox thermorégulée.
Mise en bouteille au mois de Février suivant les vendanges.

DEGUSTATION

Robe rose pâle et brillante.
Le nez offre des arômes de fruits rouges frais, melon, ainsi que de jolies notes florales.
Vif et frais en bouche.

DISTINCTION

Médaille d'Or Gilbert et Gaillard

CONSEILS DE DEGUSTATION

Température de service : 12°C
Potentiel de Garde : 2 ans

