



A l'Origine

AOP Saint-Chinian Rosé 2015

Le vin est la mémoire d'un vigneron. Pour nous, cette transmission remonte au XVII^e. La famille a subi les soubresauts de l'histoire viticole Languedocienne. Cette cuvée a été créée il y a 40 ans.

Cépages

cinsault 50 %, grenache 30 %, carignan 10 %

Culture

Situé à 50 km au nord de la Méditerranée, notre vignoble se trouve au pied du massif du Caroux et de l'Espinouse près du charmant village de Saint-Chinian. La diversité géologique des terroirs qui constituent le domaine représente un éventail unique. Cette cuvée provient d'un terroir argilo-calcaire.

Vinification

La vendange s'effectue manuellement. Les grappes sont mises entières dans le pressoir pneumatique. Le jus ainsi récolté est débourbé et à basse température. La fermentation alcoolique ne commence que lorsque tous les cépages sont assemblés. La mise en bouteille a lieu dans les six mois qui suivent la vendange.

Caractère

D'une belle couleur rose pâle saumonée, cette cuvée offre un nez pur aux arômes d'agrumes et de pêche. La bouche fine et fruitée développe une fraîcheur plaisante et gourmande sur le sirop de fraise. C'est un rosé savoureux et plein de charme.

Harmonie mets

Servie fraîche entre 10 et 12°C, cette cuvée se montrera très désaltérante tout le long du repas mais aussi lors d'apéritifs improvisés ou au bord de la piscine.

Vieillessement

A déguster sans modération dès les premiers rayons de soleil. Cette cuvée pourra rester en cave une année.

