



CLOS BAGATELLE

SAINT-CHINIAN



Colline d'Assignan

AOP Saint-Chinian Rosé 2015

"Les mamelons d'alentour étaient couverts de thym, de romarin, d'asphodèle, de buis et de lavande. Quelques coins de vigne, qui produisaient, du reste, un cru de renom... C'était là, clairsemée, toute la végétation de ce massif de collines. Le reste n'était que friche et roche concassée, mais qui sentait si bon ! L'odeur de la montagne, dès qu'il faisait soleil, nous rendait ivres." Frédéric Mistral.

Cépages

grenache 50 %, syrah 30 %, carignan 20 %

Culture

La diversité géologique des terroirs qui constituent le domaine représente un éventail unique. Cette cuvée est issue d'un terroir de grès à reptile se trouvant entre Saint-Chinian et Saint-Jean-de-Minervois. Le petit village d'Assignan situé à 250 mètres d'altitude est un plateau composé de terrasses naturelles.

Vinification

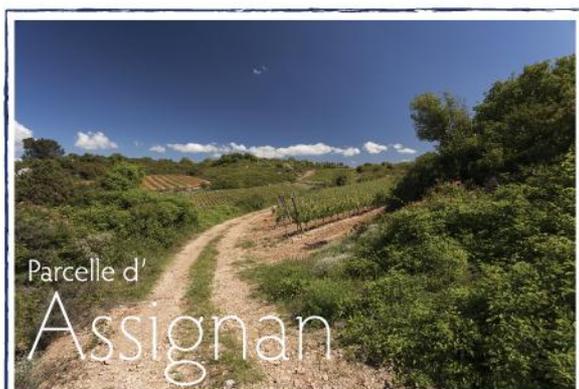
Vendanges manuelles. Les grappes sont pressées, débourage à froid et vinification à basse température. Mise en bouteille en Janvier 2016.

Caractère

L'idée de la cuvée Colline est de planter un paysage. D'une belle couleur pétale de rose, cette cuvée offre un nez pur aux nuances florales et fruits frais. La bouche ample et fruitée développe une fraîcheur plaisante où les arômes de framboises et de fraises se disputent la finale. C'est un rosé savoureux et plein de charme et l'altitude du vignoble accentue la fraîcheur.

Harmonie mets

Servie fraîche entre 10 et 12°C, cette cuvée se montrera très désaltérante tout le long du repas mais sa personnalité marquée vous permet d'embarquer dans des rêves culinaires un peu fous. Essayez cette cuvée avec des tagliatelles aux tomates séchées, des truites fumées ou avec une salade tiède de fraises aux poivres roses.



34360 Saint-Chinian - France

Tél. +33 467 93 61 63 - Fax. +33 467 93 68 84

closbagatelle@wanadoo.fr - www.closbagatelle.com

