

Infos techniques

Cépages

50 % Syrah – 50 % Braucol

Ages des vignes

entre 15 et 35 ans

Rendement

50 hl par hectare

Récolte

Vendange manuelle.

Vinification

C'est un rosé de saignée.

Le rosé de saignée s'élaboré de la façon suivante : quand on rentre une cuve de raisins rouges, on lance la macération (principe qui permet d'extraire la couleur et la matière). Après 12 à 15 heures, variable en fonction de la couleur obtenue, on saigne la cuve; c'est à dire on retire du jus de la cuve. Ce jus sera ensuite vinifié à part, et à basse température.

Dégustation

Visuel

Couleur cerise. Brillant et limpide.

Olfactif

Nez très aromatique et plaisant. Arômes de fruits rouges tel que la framboise et le cassis. Une belle finesse.

Bouche

Attaque toute en rondeur. Une bonne fraîcheur qui fait ressortir les notes de framboises. Un vin gouleyant et plaisant.

Garde

À boire jeune et frais température 7 à 8°.

Accord met et vin

Ce vin se marie très bien avec les salades, les charcuteries, grillades et plats épices.