

## 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'élabore 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 épicés.