



TSH AOP ROUGE 2022

40 % Syrah, 40 % Grenache, 10 % Mourvèdre, 10 % Carignan

Vinification :

La vendange est intégralement égrappée. Les baies sont ramassées bien mûres pour une bonne maturité phénolique. Cuvaison longue d'un mois à des températures de 25 à 27°.

Commentaire :

Robe légère aux reflets violines. Tout en finesse et en élégance, le nez marie des notes de garrigues, de fruits rouges et d'épices. La bouche est sur le fruit et la fraîcheur, étayée par des tanins fins et soyeux.

Alliance Mets & Vin :

Se sert chambré, sur une viande au barbecue, un rôti d'agneau...



TSH AOP ROSE 2023

45 % Grenache, 40 % Cinsault, 5 % Mourvèdre, 5 % Rolle, 5 % Ugni Blanc

Vinification

La vendange est intégralement égrappée. Les baies sont ramassées et vinifiées par cépages. Macération pelliculaire courte pour éviter des couleurs trop soutenues.

Fermentation d'environ deux semaines entre 15°C et 18°C selon le profil aromatique recherché. Cinq mois d'élevage en cuve sur lies fines. Assemblage par dégustation.

Commentaire

Le rosé 2023 est paré d'une belle robe pâle et lumineuse aux reflets saumonés. Son nez délicat dévoile des notes de fruits frais aux nuances exotiques, agrémentées d'une pointe d'agrumes.

La bouche fraîche et gourmande présente une bonne longueur aromatique.

Alliance Mets & Vin

Se sert frais, 10° à 12° sur un poisson grillé, sur des petits farcis...



TSH AOP BLANC 2023

70 % Rolle, 30 % Sémillon, 5 % Clairette

Vinification :

La vendange est intégralement égrappée. Macération pelliculaire, assez longue. Fermentation de trois semaines à un mois. Cinq mois d'élevage en cuve sur lies fines

Commentaire :

Le nez est fringant, dominé par les agrumes, citron frais, cédrat puis évoluant à l'ouverture vers la fleur d'oranger, l'amande et le miel avec quelques notes de fenouil et de poivre blanc. La bouche est élancée, alliant rondeur et fraîcheur. Très désaltérant.

Alliance Mets & Vin :

Se sert frais, 10° à 12° sur un carpaccio de loup et copeaux de parmesan, sur un plateau de coquillages, des crustacés, fromage...

