



# ROSÉ

2020

- Pays d'Oc -

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

**Région :** Languedoc.

**Terroir :** argilo-calcaire

**Age des vignes :** 23 ans.

**Densité de plantation :** 5000 pieds/Ha.

**Taille :** cordon de Royat.

**Rendement :** 46 Hl/Ha.

**Méthode culturale :** labour  
Lutte raisonnée

**Cépages :** Syrah  
Grenache Noir  
Riesling 😊

Rosé de saignée après très courte macération pelliculaire à froid (2 heures maximum)  
Débourbage à froid, fermentation alcoolique de 15 jours entre 16°C et 18°C. Elevage sur lies fines pour apporter volume et gras en bouche. Vinification sans soufre. Léger collage à la bentonite.

Rosé frais et gourmand, il sera parfait de l'apéro à... 😊😊😊  
Arômes mêlés de pomelos, rose, cardamome et fraise des bois. Il excellera avec un tajine de poulet aux citrons confits et les cuisines exotiques

**Bouchage technique.**