



CUVEE SPECIALE ROSE



CEPAGE

50% Syrah, 50% Grenache

SOL

Calcaire avec sol caillouteux

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendange manuelle, égrappage séparé des deux cépages. Pressurage direct. Vinification des jus dans des cuves différentes en macération. Encuvage avec les baies et fermentation alcoolique contrôlée. Pressurage à l'issue et les jus de presse sont séparés des jus de coulée. Elevage en cuve inox pour préserver les arômes.

DEGUSTATION

- Œil : Couleur claire pâle aux reflets roses
- Nez : Vin au bouquet intense de framboise et groseille.
- Bouche : En bouche, les tanins sont vifs et frais. Vin très équilibré avec des arômes de fruits rouges frais. Parfait avec des grillades, des salades fraîches d'été et des sushis.

GRAPE VARIETY

50% Syrah, 50% Grenache

SOIL

Limestone with stony soil

VINIFICATION / AGEING

Manual harvest, separated destemming for both vines. Direct pressing. Vinification of juices in different tanks in maceration. Vatting with berries and controlled alcoholic fermentation. Pressing in the outcome and the juices are separated. Ageing in stainless tank to protect aromas.

TASTING

- Colour : Pale clear colour with pink highlights
- Nose : Wine with an intense bouquet of raspberry and currant.
- Mouth : In mouth, the tannins are lively and fresh. Very well-balanced wine with aromas of fresh red berries. Perfect with grills, fresh summer salads and sushis.