

ROSÉ 2017 - AOC CASSIS

Provenance : Le Rosé est élaboré principalement à partir de nos vignes de Grenache. Elles se trouvent implantées dans notre vignoble AOC à Cassis.

Terroir : coteaux argilo-calcaires

Cépages : Grenache 71 %, Cinsault 19 % et Mourvèdre 10 %

Label : Vin certifié biologique – AOC Cassis

Travail du sol : L'intégralité du vignoble fait appel au travail mécanique. Les sols sont labourés, déchaussés et décompactés entre et sous les rangs de vignes. Les plantes peuvent ainsi s'enraciner en profondeur et puiser les éléments minéraux du sous-sol dont elles ont besoin pour leur croissance.

Vinification : Les raisins sont récoltés uniquement le matin lorsque les températures sont les plus fraîches afin de préserver les arômes. Ils sont cueillis et transportés en petites caissettes, puis pressurés à basse pression. La fermentation alcoolique est thermo-réglée à 16-17°C.

Dégustation :

Robe : rose pâle, limpide, brillant

Nez : très aromatique, petits fruits rouges

Bouche : expressif, fruité avec une longueur et un bel équilibre en bouche.

À table : Cuisine méditerranéenne, des poissons grillés, rougets, saint pierre, des viandes blanches.... Egalement très apprécié à l'apéritif.

Température de service : 10-12°

Durée de conservation : À déguster dès à présent, il peut aussi se conserver deux ans.

Vignerons : Jean-Christophe, Olivier Santini