



ROSÉ 2021 – 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 83%, Cinsault 17 %

Label : Vin certifié biologique – AOC Cassis

Travail du sol : L'intégralité du vignoble fait appel au travail mécanique. Le sol est labouré, décompacté. Les vignes 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-régulée à 16-17°C.

Dégustation :

Robe : rose très pâle, limpide, brillant

Nez : très aromatique, petits fruits rouges

Bouche : expressif, fruité avec de la longueur, du gras et un bel équilibre en bouche.

À table : Cuisine méditerranéenne, des poissons grillés, rougets, saint pierre.... 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 et Olivier Santini