



## **ROSÉ 2022 – 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, Olivier et Victor Santini